

Coconut Curry Noodles



Tasty noodles with coconut and curry !!

COCONUT CURRY NOODLES

Servings: 4 people

Preparation time: 20-25 minutes

INGREDIENTS:

1 onion, finely chopped
2 cm ginger, finely chopped
200 grams of wok vegetables of your choice (I chose 2 carrots, 1 bell pepper and some broccoli florets), chopped
250 grams of noodles
200 ml coconut milk
1 teaspoon of chili powder
1 tablespoon of curry powder
handful of peanuts
pepper
salt

INSTRUCTIONS:

1. Add the onion, ginger and chili powder in a wok pan and fry until the onion is translucent.
2. Then add the wok vegetables and season with salt and pepper. Fry until the vegetables have softened. If necessary, add a little water to prevent sticking.
3. Meanwhile, cook the noodles.



4. When the vegetables are soft, add the coconut milk and curry powder. Mix well and cook for a few more minutes.
5. Then add the noodles and mix well. Sprinkle some peanuts on top.

NOTES:

- Can be stored in an air-tight container for 1 day.
-



Kokos-kerrie Noedels



Lekkere noedels met kokos en kerrie!!

KOKOS-KERRIE NOEDEL

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 20-25 minuten

INGREDIËNTEN:

1 ui, fijngehakt

2 cm gember, fijngehakt

200 gram wokgroenten naar keuze (ik koos voor 2 wortels, 1 paprika en wat broccoliroosjes),
gehakt

250 gram noedels

200 ml kokosmelk

1 theelepel chilipoeder

1 eetlepel kerriepoeder

handje pindanoten

peper

zout

INSTRUCTIES:

1. Doe de ui, gember en chilipoeder in een wokpan en bak tot de ui glazig is.
2. Voeg dan de wokgroenten toe en kruid met peper en zout. Bak deze tot de groenten zacht zijn geworden. Voeg desnoods een beetje water toe om aanbakken tegen te gaan.
3. Kook ondertussen de noedels.



4. Als de groenten zacht zijn, voeg dan de kokosmelk en kerriepoeder toe. Meng goed en kook nog even voor een paar minuten.
5. Voeg vervolgens de noedels toe en meng alles goed door elkaar. Strooi er nog wat pindanootjes over.

NOTA:

- Kan bewaard worden in een gesloten verpakking in de koelkast voor een dag.
-

