



WAT HEB JE NODIG?

- 3 tabletten noedels
- 2 eetlepels olie – ik had zonnebloemolie
- 1 ui
- 1 aubergine
- 1 struik paksoi
- 1 verpakking quornstukjes
- 1 verpakking specerijenpasta butterchicken
- kookvocht van de noedels

ZO BEREID JE HET!

1. Bereid de noedels zoals aangegeven is op de verpakking. Bewaar wat van het kookvocht.
2. Verwarm de olie in een wok of bakpan.
3. Pel en snipper de ui. Doe in de hete olie.
4. Was de aubergine. Verwijder het kroontje en snijd de rest in plakken. Doe bij de ui in de pan. Omscheppen en rustig laten bakken.
5. Verwijder van de paksoi de stronk en haal de stelen los. Was schoon onder de kraan. Snijd het groene deel eraf en snijd dan de witte delen in stukjes. Doe in de pan bij de aubergine. Omscheppen en rustig laten bakken.
6. Wanneer de paksoi zacht is geworden voeg dan de quornstukjes toe en de specerijenpasta voor butterchicken.
7. Snijd het groen van de paksoi fijn en doe ook in de pan bij de butterquorn.
8. Omscheppen. Wanneer het te droog is naar je zin, voeg dan één of meerdere eetlepels kookvocht van de noedels toe. Deksel op de pan en zet de timer. Til af en toe het deksel op en schep om en voeg nog wat kookvocht toe.
9. Verdeel de noedels over twee borden. Schep daar de butterquorn op.
10. En dan... aan tafel!



Butterquorn

lisabeth's

Kitchen -

