Hoofdgerechten / Myanmar (Birma)

Shan-noedels



Rijstnoedels met tomaten-kipsaus, ingemaakte groentjes en gemalen pinda's.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Rijstnoedels
- ☐ 500 g Gehakte kip
- ☐ 600 g Tomaten
- ☐ 5 stuks Sjalotten
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetl paprika
- ☐ 1 theelepel kurkuma
- ☐ 3 eetlepels vissaus
- ☐ 150 g Ingelegde mosterdgroenten
- ☐ 80 g Geroosterde pinda's
- ☐ 4 stuks Lente-uitjes
- ☐ 30 g Koriander
- ☐ 80 ml Plantaardige olie
- ☐ 2 stuks limoenen
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Fruit de gesneden sjalot in olie tot hij goudbruin is en zet de helft opzij om te serveren.

02 Voeg de knoflook, paprika en kurkuma toe en verwarm ze een minuut, tot ze geurig zijn.

03 Voeg het gehakte kip toe en bak het, klontjes brekend, tot het wit wordt.

04 Voeg de gehakte tomaten en de vissaus toe en laat vijfentwintig minuten koken tot een dikke pasta.

05 Maal de pinda's tot een grof kruim, maar houd er een paar heel.

06 Kook de rijstnoedels, spoel ze af en verdeel ze over kommen.

07 Schep de saus over de noedels en garneer met pinda's, gebakken sjalot, ingelegde groentjes en koriander.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Mx. Granger / CCO / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / shan-noodles