Hoofdgerechten / India

# tarwenoedels met witte bonen en prei · India

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met prei en uitgelekte witte bonen, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op India.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g tarwenoedels
- ☐ 500 g prei
- ☐ 3 g gemalen korianderzaad
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 3 g gemalen komijn
- ☐ 2 g gemalen kurkuma

## Zo maak je het.

01 Kook de tarwenoedels volgens de verpakking gaar. Bewaar een kopje kookwater en giet af.

02 Maak de prei schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de prei toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut kookwater toe en laat afgedekt garen tot de groente zacht is.

04 Spoel de uitgelekte witte bonen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. Voeg gemalen komijn, gemalen korianderzaad, gemalen kurkuma toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-in-09-18-a1bafa4