



WET CURRY NOODLES



10 min



3 uur
high



4

INGREDIENTEN

- 300 gram voorgekookte Udon noodles
- 2 rode ui
- 600 gram champignons roerbakmix
- 4 knoflookteentjes
- 2 rode pepers
- 400 ml kokosmelk
- handje verse koriander
- 80 gram gezouten pinda's
- 30 ml sojasaus
- handje gebakken uitjes
- 1 paddenstoelen bouillonblokje
- 15 gram curry madras kruiden
- 200 ml water
- peper en zout naar smaak

BEREIDING

- Snipper de ui en pers de knoflook
- Bak de ui even glazig in de pan met de knoflook en curry madras kruiden
- Voeg het uimengsel toe aan de slowcooker
- Voeg de champignons roerbakmix toe
- Doe de kokosmelk erbij en het water
- Verkruimel het bouillonblokje erboven
- Leg de rode pepers erop en zet de slowcooker 3 uur op high
- 1/2 uur voor het einde voeg je de Udon noodles toe én de sojasaus
- Breng eventueel verder op smaak met zout en peper
- Serveer met gezouten pinda's, gebakken uitjes en de verse koriander

🤔 Dit is pas het begin...



Oké, je hebt nu één heerlijk gerecht in handen. Maar wist je dat dit er maar eentje is uit een hele reeks slowcooker-favorieten die hier thuis (en bij meer dan 6000 andere gezinnen) regelmatig op tafel staan?

Ik heb in de 14 jaar dat ik al met de slowcooker kook inmiddels 5 e-books bomvol slowcooker recepten geschreven (totaal 172!).

Niet omdat ik zoveel vrije tijd had. Maar omdat ik telkens weer dacht: dit moet je gewoon ook proberen!

En toen nog een keer.

En nog een keer.

(Oeps.)

Of je nu houdt van comfortfood, wereldse smaken, kindvriendelijke toppers of nét even wat gezonder; iedereen kan met deze recepten heerlijk koken én ook nog eens veel tijd besparen!

En het mooiste?

Je hoeft nooit meer te denken: "Wat eten we vandaag nou weer?"

Ja, ik wil ook tijd besparen!