

# THERMOMIX

## ONE POT NOEDELS



GESCHIKT VOOR  
**TM5 - TM6 - TM7**



PORTIES  
**4 PERSONEN**

## Instructies

- Hak de look **3 sec. / snelheid 8**. Schraap naar beneden.
- Voeg de wokgroenten en 40 g olie toe. **10 min / 100 °C / linksomdraai / snelheid 1,5**.
- Voeg kippengehakt, kokosmelk, rode currypasta, kruidenzout en peper toe. Meng met spatel en kook **10 min. / 100 °C / linksomdraai / snelheid 1**.
- TM7 (one pot): voeg 200 g noedels toe, meng met de spatel en kies **Open Koken 4 min**. Roer tussendoor; verleng indien nodig afhankelijk van het type noedels.
- TM5/TM6: kook de noedels apart volgens de verpakking. Indien gewenst het gehakt-groentenmengsel nog **+5 min / 100 °C / linksomdraai / snelheid 1** laten garen en meng dan de uitgelekte noedels erdoor in een mengkom.

## Ingrediënten

- 1 teentje look
- 600 g gesneden wokgroenten
- 40 g rijstolie of arachideolie
- 500 g kippengehakt
- 375 g kokosmelk (1 blik)
- 2 el of 4 kl rode currypasta
- – kruidenzout, naar smaak
- – peper, naar smaak
- 200 g noedels (naar keuze)