



CHINEES NIEUWJAAR RECEPTEN

LANGE LEVENSDUUR NOODLES

Ingrediënten voor 2 porties of 4 bijgerechten

- 12 gedroogde shiitake paddenstoelen
- 500 ml/2 kopjes kippenbouillon
- (Bewaar 2 eetlepels na het weken van de shiitake paddenstoelen)
- ½ pak of (182 g) van Yi mein of Lomein noedels
- 1 theelepel donkere soja saus
- 2 theelepels oestersaus
- ½ theelepel suiker
- ½ theelepel gebrande sesamololie
- 2 eetlepels vocht van de geweekte paddenstoelen
- 2 eetlepels druivenpitolie
- 1 teentje knoflook, gepeld en fijn gehakt
- Enkele stammen van Chinese bieslook
- Verse peper en zout naar smaak

In China zijn noedels een eesentieel gerecht tijdens het Nieuw maanjaar alsook voor andere feestelijke gebeurtenissen zoals verjaardagen of geboortes. Ze staan symbool van een lang leven. Wist je dat:

- Snij nooit lange noedels behalve wanneer je je leven wilt verkorten!
- Vul je noedel kom nooit helemaal vol, dit zou betekenen dat ke leven reeds compleet is.

Vorbereiding:

1. Week de shiitake paddenstoelen in een kom met kippenbouillon voor ongeveer een uur of tot de paddenstoelen zacht zijn geworden. Hou 2 eetlepels van het vocht bij voor je ze gaat afgieten.
2. Verwijder de stelen en snijd de hoedjes. Zet ze aan de kant.
3. Mix de soja saus, oester saus, suiker, sesamololie en 2 eetlepels vocht van de paddenstoelen in een kom. Zet aan de kant.
4. Kook de noedels in een grote pot kokend water voor 3 minuten (kook ze niet langer dan 3 minuten tenzij er andere instructies vermeld staan op de verpakking). Span ze en zet opzij.
5. Verwarm intussen de druivenpitolie op een hoog vuur.
6. Voeg de paddenstoelen toe en bak voor 2 minuten, roer regelmatig.
7. Voeg de knoflook toe en bak voor 30 seconden. Kruid met zout en peper.
8. Haal de paddenstoelen uit de wok en voeg de noedels toe. Bak ze voor 30 seconden.
9. Voeg de saus en bieslook toe en laat het sudderen voor 1 minuut of tot de noedels goed bedekt zijn met de saus. Pas op dat je de noedels niet breekt, want de lange noedels staan symbool voor een lange levensduur en welvaart. Serveer onmiddellijk.

Garnituur: Je kan verschillende ingrediënten toevoegen zoals doperwten, gember, wortel of paprika, gekookte kippenborst. Laat de gewenste ingrediënten voor enkele minuten sudderen in een wok met 2 eetlepels olie tijdens stap 5 van de voorbereiding.

