

Ingrediënten en Recept (2 personen)

3 teentjes look + 2 koffielepels gember puree + ½ koffielepel citroengraspuree
Samen fijn pletten

500 g champignons en 1 ui schoonmaken en aanstoven zonder vetstof in antiaanbakpan.
wat water toevoegen om aanbakken te vermijden en ½ light kippenbouillonblokje

Water opzetten voor glasnoedels, glasnoedels 4 minuten laten koken en afgieten.

In pan 2 hamburgers aanbakken, eventueel verder garen in microgolf indien zou aanbakken met 1 kl
olijfolie
Apart zetten

In zelfde pan
1 el olijfolie + pasta look/gember/citroengras 1 minuut laten bakken
Noedels toevoegen
2 theelepels vissaus / 1 eetlepel sojasaus, omroeren
Daarna onder champignon mengsel omroeren

Bord dresser met ijsbergsla, geraspte wortel, tomaat (coeur de boef) en yoghurtdressing met
pijpajuin, sojasaus, gemberpoeder.
Op hamburger wat hazelnoten

Bron

Martine Lycke

02/09/2014

Fotos