



Boodschappenlijst

Aash-e reshteh, Perzische noedelsoep met kruiden

Voor 6 porties

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 150 gr kikkererwten, een nacht geweekt | <input type="checkbox"/> 2 uien, in halve ringen |
| <input type="checkbox"/> 150 gr witte bonen, een nacht geweekt | <input type="checkbox"/> 3 teentjes knoflook, fijngehakt |
| <input type="checkbox"/> 100 gr bruine linzen | <input type="checkbox"/> 1 kl kurkuma |
| <input type="checkbox"/> 200 gr spinazie, grof gesneden | <input type="checkbox"/> 2 el olijfolie |
| <input type="checkbox"/> 1 bosje platte peterselie, fijngesneden | <input type="checkbox"/> 2 liter water |
| <input type="checkbox"/> 1 bosje koriander, fijngesneden | <input type="checkbox"/> 4 el volle yoghurt |
| <input type="checkbox"/> 150 gr platte noedels of tagliatelle | |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite