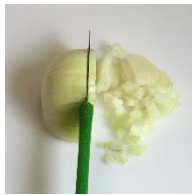


# Mie met champignons

## Wat heb je nodig

5 nestjes mie  
200 gram kastanjechampignons  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
200 ml kookroom  
380 ml water (heet)  
20 gram Parmezaanse kaas

1 theelepel kurkuma  
1 theelepel tijm  
½ theelepel zwarte peper  
½ theelepel paprikapoeder  
6 takjes peterselie  
1 eetlepel olie



Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook af.  
Pel de teentjes knoflook en snijdt ze in kleine stukjes.  
Snijd de uiteinden van de ui af en pel de ui.  
Snijd de ui in kleine stukjes.



Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.  
Was de takjes peterselie.  
Laat ze drogen op keukenpapier.  
Snijd de peterselie heel fijn.



Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.  
Snijd de champignons in plakjes.  
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.



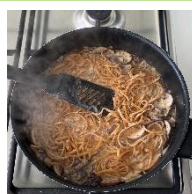
Doe ui en de knoflook in de hapjespan.  
Bak ze al omscheppend 2 minuten.  
Doe de champignons erbij.  
Bak ze al omscheppend 5 minuten.



Leg de nestjes mie in de hapjespan.  
Schenk de kookroom over de nestjes.  
Giet het water er ook bij.



Doe de kurkuma en de tijm ook in de hapjespan.  
Doe het paprikapoeder er ook bij.  
Maak de mie nestjes los met een vork.  
Breng het aan de kook op de hoogste stand.



Doe het deksel op de pan.  
Laat het op de middelste stand 25 minuten zachtjes koken.  
Regelmatig roeren om aanbakken te voorkomen.  
Garneer met de peterselie en de Parmezaanse kaas.