



Varkensgehaktbootjes met hoisinsaus

met wittekoolsalade, koriander en sriracha



30-40min



2 personen

Van avondeten in leuke vormpjes worden we altijd blij en deze gezellige gehaktbootjes vormen daarop geen uitzondering. Je geeft ze een Aziatisch tintje door het gehakt te bakken met hoisinsaus en de salade op smaak te brengen met koriander en limoensap. En nog beter: je krijgt vier bootjes per persoon!

Wat je van ons krijgt

- 250g varkensgehakt
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 1 rode chilipeper
- 10g verse koriander
- 200g wittekoolreepjes
- 1 limoen
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

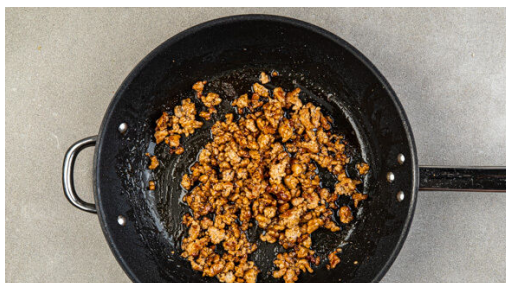
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1126kcal, vet 75.5g, koolhydraten 73.1g, eiwit 33.1g



1. Gehakt rul bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg het **gehakt** toe en bak in 5-6min bruin en rul. Draai het vuur lager en roer de **hoisinsaus** erdoor. Bak nog ca. 1min, breng het geheel op smaak met zout en peper en neem de pan van het vuur.



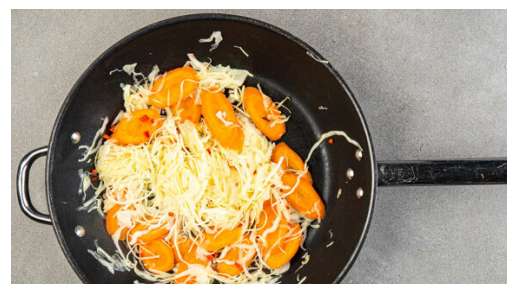
4. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in schuine plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en hak de **peper** fijn.



2. Deeg snijden

Rol het **deeg met aanklevend bakpapier** uit over een bakplaat. Snijd het in de breedte doormidden en in de lengte driemaal door, zodat je **8 stukjes** hebt.



5. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **wortel** en **wittekoolreepjes** toe en bak 2-3min. Voeg de **chilipeper** toe, breng het geheel op smaak met zout en peper en bak nog 1-2min. Neem alles uit de pan. Halveer de **limoen**, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in 4 parten.



3. Gehaktbootjes maken

Verdeel het **gehakt** over de **stukjes deeg** en houd de pan bij de hand. Vouw het **deeg** in de lengte iets naar binnen en druk de uiteindes samen, zodat je de vorm van een bootje krijgt. Bak de **gehaktbootjes** in 15-20min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van het **limoensap**, de **sesamololie** en 1el water. Meng met de **gebakken groenten**, de **komkommer** en de **koriander**. Proef of je nog zout of peper wil toevoegen. Serveer de **gehaktbootjes** met de **salade** en bedruip naar smaak met de **sriracha**. Geef de **limoenpartjes** erbij.