

ld2845 web effd5e2a5b5bbe5bcfc03662f90960c0

Slabootjes met rundergehakt

met hoisinsaus en frisse koriander



ca. 20min



2 personen

Ben je op zoek naar een sensationele smaakbelevens die tegelijk verfijnd is? Dan zit je met deze royaal gevulde schuitjes van slabladeren helemaal goed! Het rundergehakt wordt rul gebakken en vervolgens met hoisinsaus afgeblust. De Aziatische sambal geeft het gehakt een lekker pittige toets. Afgetopt met crunchy rauwkost en pinda's zijn jouw bootjes een bijzondere traktatie!

Wat je van ons krijgt

- babyromanasla
- gezouten pinda's ⁵
- sambal oelek
- wortel
- rundergehakt
- hoisinsaus ^{1,6,11}
- noedels
- rode ui
- verse koriander
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan of wok
- keukenrasp
- kookpan
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 26.1g, koolhydraten 70.9g, eiwit 37.6g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Gehakt bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak het **gehakt** met de **knoflook** in 3-4min rul en bruin. Voeg dan de **hoisinsaus** en **1-2el sambal oelek** toe. Breng op smaak met peper en zout en bak al roerend nog 2-3min totdat het **vlees** sticky is. Neem het **gehakt** uit de pan en houd warm.



2. Groenten voorbereiden

Hak de **koriander** grof. Schil evt. de **wortel** en rasp hem grof.



5. Sla voorbereiden

Pluk de **buitenste bladeren** van het **kropje babyromanasla**, was ze en leg ze opzij om te drogen. Hak het **hart** van het kropje fijn.



3. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt, neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 3-4min wellen. Giet ze dan af in een zeef, spoel om en laat ze uitlekken.



6. Noedels afmaken

Warm de **noedels** in 1min in de gebruikte pan op, roer daarbij door om de **noedels** met een laagje **bakvet** te omhullen en breng ze op smaak met peper en zout. Vul de **slabladeren** met de **noedels**, **wortelrasp**, **gehakte sla**, **ui** en het **rundergehakt**. Bestrooi met de **koriander** en **pinda's**.