MARLEY SPOON

V1: Koreaanse noedels met rundergehakt

met gochujang en misopasta

ca. 25min 2 personen

Als je van umami houdt, zit je goed met dit bordje noedels. Je combineert gochujang – pittige gefermenteerde chilipasta uit Korea – met Japanse misopasta, champignons en hartig rundergehakt. En je maakt deze umamibom af met verse bosui.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels [1]
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 250g rundergehakt
- 25g Koreaanse chilipasta [1,6]
- 25g misopasta [1,6]
- 1 bosui
- 1 zakje sesamolie [11]

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan of wok
- zeef

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 936kcal, vet 40.2g, koolhydraten 100.2g, eiwit 44.1g

1. Champignons snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor **¾ van de noedels**. Borstel evt. de **champignons** en snijd ze doormidden (de grotere in kwarten).

2. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** in 3-4min goudbruin. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** in blokjes. Schep de **champignons** uit de pan en houd de pan.

3. Noedels koken

Voeg **¾ van de noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Giet af in een zeef en laat schrikken met koud water.

4. Gehakt bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg het **gehakt** toe en bak in 4-6min bruin en rul. Voeg de **chilipasta**, **misopasta** en **tomaat** toe, bak 30sec-1min en voeg de **knoflook** toe. Bak ca. 30sec mee.

5. Noedels mengen

Breng het **gehakt** op smaak met een ½tl zout en een flinke snuf peper. Voeg de **champignons** en de **noedels** toe en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.

6. Afmaken en serveren

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Verdeel de **noedels** met het **gehakt** en de **champignons** over de borden. Bedruppel met de **sesamolie**, bestrooi met de **bosui** en serveer.