MARLEY SPOON

Udonnoedels met kruidig varkensgehakt

met misosaus en wortel

ca. 25min 2 personen

Als je van kruidig houdt, kan dit gerecht niet misgaan. Vandaag serveer je onze Aziatisch geïnspireerde udonnoedels met sappig varkensgehakt en een kruidige misosaus. De heerlijke worteltjes mogen ook lekker meedoen voordat je dit street-food ensemble bestrooit met fijne bosuitjes. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 225g udonnoedels [1]
- 2 tenen knoflook
- 2 wortels
- 250g varkensgehakt
- 25g misopasta [1,2]
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- ½el honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen
Gluten (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 874kcal, vet 31.1g, koolhydraten 103.5g, eiwit 41.3g

1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Schil of schrob de **wortels** evt. en snijd ze schuin in dunne plakjes.

2. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie en roerbak de **wortel** 4-5min. Voeg het **gehakt** en de **knoflook** toe, kruid met een flinke snuf zout en bak nog 5-6min, tot het **gehakt** goudbruin en licht krokant is.

3. Noedels koken

Doe ondertussen de **noedels** in het kokende water en kook in 4-6min beetgaar. Schep ca. **250ml noedelwater** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en laat uitlekken.

4. Saus maken

Meng ½el honing, 1el lichte azijn en de **misopasta**. Voeg 1el plantaardige olie en **200ml noedelwater** toe en roer tot een gladde **saus**. Proef en breng evt. verder op smaak met meer honing, azijn, peper en zout.

5. Noedels mengen

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **noedels** met het **gehakt** en de **misosaus**. Voeg evt. meer **noedelwater** toe.

6. Afmaken en serveren

Verdeel de **noedels** over diepe borden of kommen, bestrooi met de **bosui** en serveer.