



Dandan-noedels met rundergehakt

en paksoi in spicy hoisin-chilisaus



ca. 25min



2 personen

Dandan-noedels komen oorspronkelijk uit China, uit de Szechuanregio. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. De gerechten uit de Szechuanregio staan bekend om hun pittigheid, maar geen zorgen: je bepaalt zelf hoeveel sambal je toevoegt.

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sambal oelek
- 1 pak udonnoedels ¹
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- waterkoker
- 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 737kcal, vet 27.8g, koolhydraten 80.3g, eiwit 38.7g



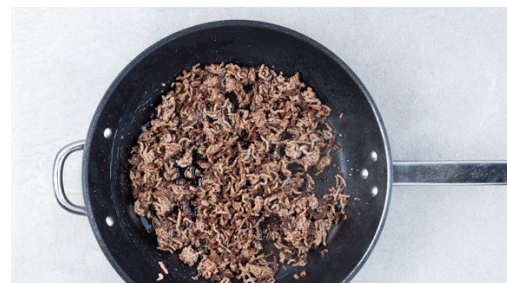
1. Groenten snijden

Snijd de **paksoi** in dunne reepjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden, verwijder de kern en snijd in schuine, dunne plakjes. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Noedels bereiden

Doe het kokende water in een kleine kookpan en breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de noedels** toe, draai het vuur laag en laat 4min zachtjes koken. Giet af in een zeef en laat de **noedels** uitlekken. Gebruik de **rest van de noedels** voor een ander recept.



2. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan met 1-2el olie op hoog vuur. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin, rul en een beetje krokant.



5. Groenten bakken

Voeg de **paksoi** toe aan de gehaktpan en bak 1-2min mee. Roer de **komkommer**, **bosui** en **knoflook** erdoor en schenk de **hoisin-chilisaus** erbij. Neem de pan van het vuur.



3. Hoisin-chilisaus maken

Breng ruim water aan de kook in een waterkoker. Meng de **hoisinsaus** met de **sojasaus**, de **helft van de sambal** en 1-2el water. Gebruik meer **sambal** als je van een **pittigere saus** houdt.



6. Noedels toevoegen

Roer de **noedels** door het **gehakt** en breng op smaak met de **Chinese kruiden** en meer **sambal** naar wens. Hak de **koriander** met de steeltjes fijn. Serveer de **dandan-noedels** gegarneerd met de **koriander**.