

MARLEY SPOON



Dandan-noedels met rundergehakt

en paksoi in pittige hoisin-chilisaus



20-30min



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 deze regio 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
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 400g verse udonnoedels ¹
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 25ml sambal oelek
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine kookpan
- zeef of vergiet

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 718kcal, vet 27.6g, koolhydraten 82.0g, eiwit 37.5g



1. Groenten snijden

Snijd de **paksoi** in dunne reepjes. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd 'm in schuine plakjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water, draai het vuur op z'n laagst en laat 1-2min garen, terwijl je de **noedels** losroert. Giet af en laat uitlekken.



2. Gehakt rul bakken

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



5. Groenten meebakken

Voeg de **paksoi** toe aan het **gehakt** en bak 1-2min mee. Voeg dan de **komkommer**, **bosui** en **knoflook** toe en roer door. Schenk de **saus** erbij, meng goed en neem de pan van het vuur.



3. Kruidensaus maken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Meng de **hoisinsaus**, **sojasaus**, **1-2tl sambal** en 1-2el water tot een **saus**. Voeg **meer sambal** toe als je van pittig houdt.



6. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** toe en breng de **roerbak** op smaak met de **Chinese 5-kruidenmix** en evt. de **rest van de sambal**. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Serveer de **dandan-noedels** bestrooid met de **koriander**.