



## V3: Pikante udonnoedels met vegan gehakt

met nasigroenten in citroengras-chilisaus



ca. 25min



2 personen

Vandaag hebben we er eentje voor de smaakpapillen. Soepele udonnoedels in een pikante citroengras-chilisaus geserveerd met hartig gekruid vegan gehakt. En een gezonde dosis nasigroenten mag hier uiteraard niet bij ontbreken. De ingemaakte komkommer en crunchy pinda's maken dit smakenfestijn af. Eet smakelijk!

### Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels <sup>1</sup>
- 250g verse nasigroente
- 1 komkommer
- 200g vegan gehakt <sup>6</sup>
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 100ml citroengras-chilisaus
- 25g gezouten pinda's <sup>5</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 28.8g, koolhydraten 123.4g, eiwit 32.7g



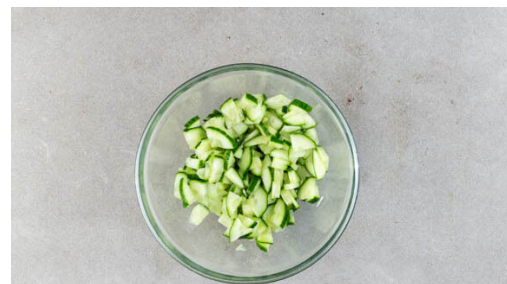
#### 1. Groenten garen

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor **¾ van de noedels**. Breng op middelhoog vuur 4el water aan de kook in een grote koekenpan of wok en voeg dan de **nasigroenten** toe met 1tl azijn en een flinke snuf peper en zout. Laat 4-5min garen, tot het water is verdampt. Schep de **groenten** op een bord en zet opzij - de pan gebruiken we zo weer.



#### 4. Gehakt bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur en bak het **gehakt** met de **kruidenmix** en een snuf zout in 5-6min rul en gaar.



#### 2. Komkommer innaken

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Meng ze met 1tl azijn en een snuf zout.



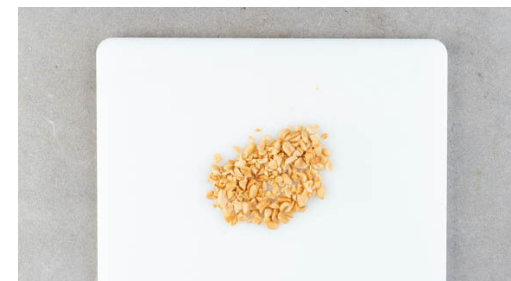
#### 5. Saus maken

Meng de **citroengras-chilisaus** met 1tl plantaardige olie, 1tl azijn en 1el water.



#### 3. Noedels koken

Voeg **¾ van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook ze in 5-6min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



#### 6. Pinda's hakken

Hak de **pinda's** fijn. Meng de **noedels** en de **groenten** met het **gehakt** en de **helft van de saus** in de pan. Verwarm het geheel ca. 2min op middelhoog vuur. Verdeel de **noedels** over borden en top met de **komkommer**. Besprenkel met de **rest van de saus** en bestrooi met de **pinda's**.