

DINNERLY



Vegan gehaktballetjes in pruimensaus met udonnoedels en ingelegde komkommer



ca. 25min



2 personen

Wat is de laatste keer dat je met pruimen hebt gekookt? Nog nooit? Misschien zijn pruimen een beetje uit de mode geraakt... Daar brengt Dinnerly vandaag verandering in! We pakken deze prachtige paarse vrucht en maken er een fijne kruidig-zoete saus van. Dan wentelen we er vegan gehaktballetjes doorheen, en dat serveren we op lekkere udonnoedels en een frisse komkommersalade. Ready? Set? Pruim!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 2 pruimen
- 1 minikomkommer
- 300g udonnoedels¹
- 1 pakje vegan gehaktballetjes⁶
- 50ml zwartebonensaus^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- ½el bloem¹
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

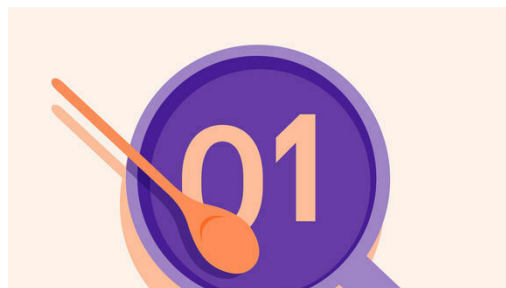
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

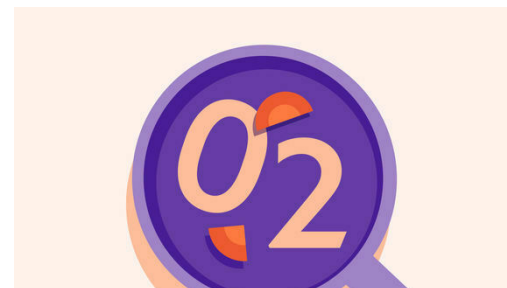
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 638kcal, vet 22.6g, koolhydraten 83.2g, eiwit 22.1g



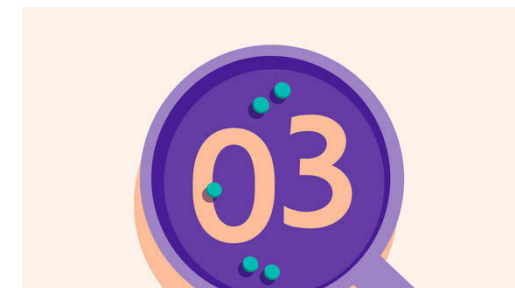
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **helft van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes van 0,5-1cm dik. Meng de **komkommer** met 1el azijn, een flinke snuf suiker en een snufje zout. Zet dit tot het serveren opzij. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en snij ze overdwers in dunne reepjes.



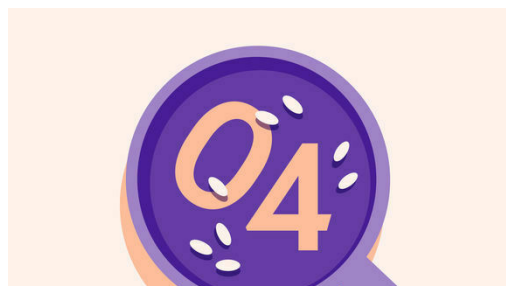
2. Gehaktballetjes bakken

Verwijder de pitten uit de **pruimen** en snij het vruchtvlees in stukjes van ca. 1cm breed. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **vegan gehaktballetjes** 3-5min op medium tot hoog vuur tot ze rondom goudbruin zijn. Schep ze uit de pan en zet even opzij.



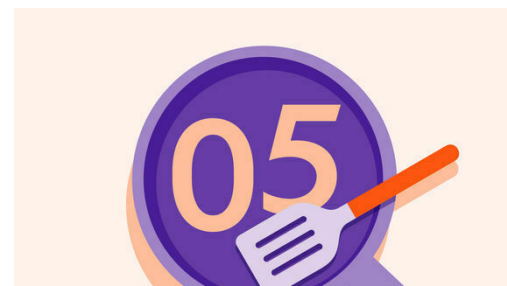
3. Saus maken

Verhit opnieuw 1el plantaardige olie in de koekenpan en bak de **preireepjes** 2-3min op middelhoog vuur, tot ze zacht worden. Roer er 1/2el bloem door en voeg dan de **zwartebonensaus** en 250ml water toe. Voeg de **gehaktballetjes** en de **pruimen** toe en laat het geheel 5-7min sudderen en indikken. Haal de pan van het vuur en roer 1tl azijn en een snuf suiker erdoor.



4. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** bij grote trek kun je ook meer **noedels** gebruiken.



5. Afmaken en serveren

Meng de **noedels** met de **pruimensaus** en **gehaktballetjes**. Verdeel het geheel over de borden en serveer met de **ingelegde komkommer**.



6. Alles ziet groen

Wat een heerlijke afwisseling aan frisse en hartige smaken! Als je nog wat verse kruiden zoals koriander of peterselie hebt liggen, kun je die klein snijden en bij het serveren over de borden strooien. Ook een overgebleven stukje bosui zou goed passen – snij 'm in dunne ringetjes en strooien maar!