



Aziatische noedels met varkensgehakt

met paksoi en zwarte sesam



20-30min



2 personen

Chinese vijfkruidenmix is een van de meestgebruikte kruidenmelanges in de Chinese en Vietnamese keuken. De smaken van de vijf kruiden representeren de vijf traditionele Chinese elementen: zoet, bitter, zuur, zout en pittig. Je gebruikt deze smaken vandaag om een snelle noedelroerbak met varkensgehakt op smaak te brengen.

Wat je van ons krijgt

- 300g somennoedels ¹
- 1 limoen
- 2x babypaksoi
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 10g zwarte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- grote koekenpan
- keukenrasp
- 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 848kcal, vet 34.0g, koolhydraten 88.8g, eiwit 41.7g



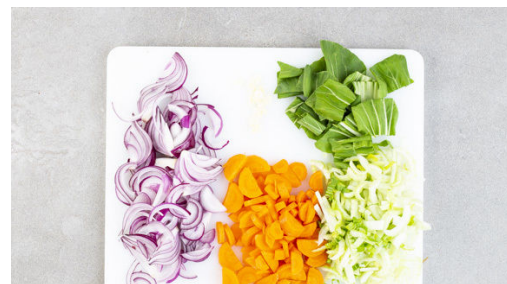
1. Limoen voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



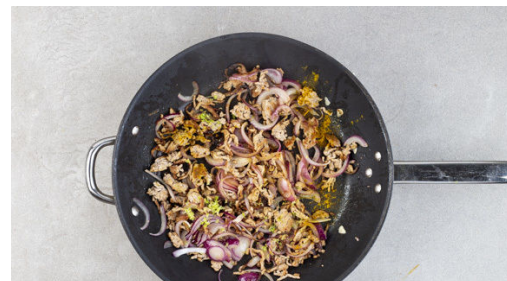
4. Wortels blancheren

Breng genoeg licht gezouten water voor de **wortel** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **wortel** in 2-3min beetgaar en giet af.



2. Groenten snijden

Snijdt het **wit** van de **paksoi** in schijfjes en het **groen** in repen. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



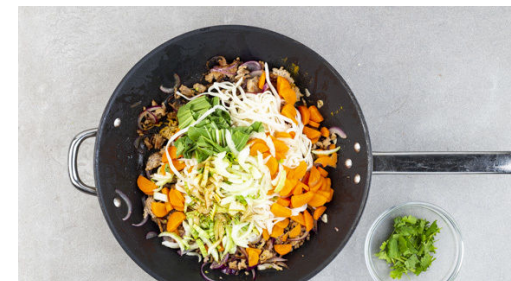
5. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olie. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Breng het **gehakt** op smaak met de **Chinese vijfkruidenmix**, de **limoenrasp**, **limoensap** naar smaak en zout en peper.



3. Noedels koken

Voeg ca. **2/3e van de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 1-2min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



6. Noedels afmaken

Voeg de **noedels**, **wortel** en **paksoi** toe aan het **gehakt**, roer door en breng het geheel op smaak met de **sojasaus**. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **koriander** en de **sesam**.