

DINNERLY



Gebakken noedels met gehakt en frisse wortelsalade



20-30min



2 personen

Noedels met gehakt is een van onze favoriete gerechten. Het maakt niet uit in welke vorm, of het nu spaghetti bolognese is of, zoals vandaag, een roerbak. We maken dit keer krokant maar mals varkensgehakt op lekker brede noedels, met een frisse saus en knapperige wortelsalade. Gewoon heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 1 limoen
- 1 wortel
- 1x varkensgehakt
- 250g verse nasigroenten
- 1 zakje vissaus⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

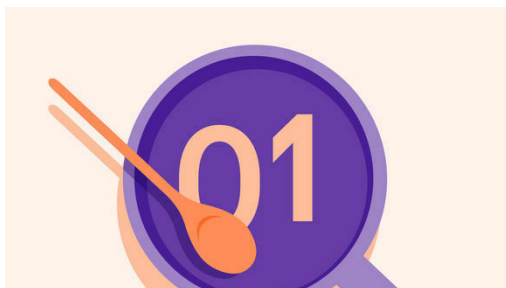
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

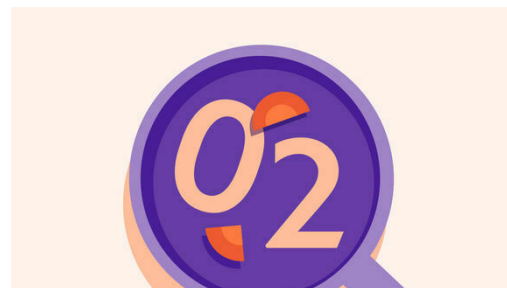
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 935kcal, vet 34.9g, koolhydraten 117.5g, eiwit 40.1g



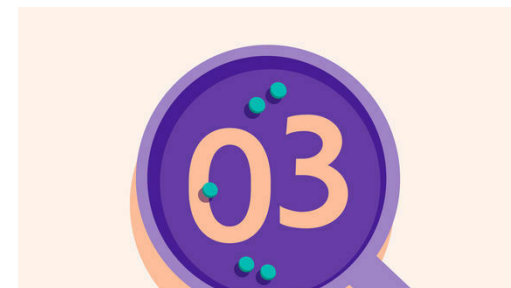
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **noedels** in 3-4min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



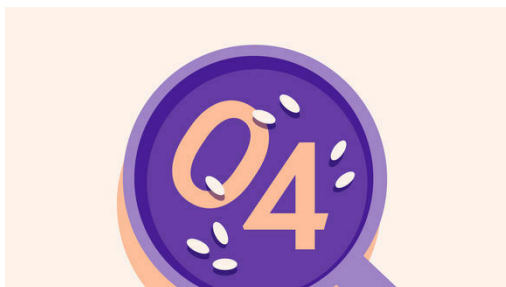
2. Wortelsalade maken

Rasp de **limoenschil** en pers de **limoen** uit. Los 1tl suiker en een flinke snuf zout op in 1-2el (wittewijn)azijn. Rasp de **wortel** grof en masseer het **azijnmengsel** er met je handen door. Meng de **limoenrasp** erdoor.



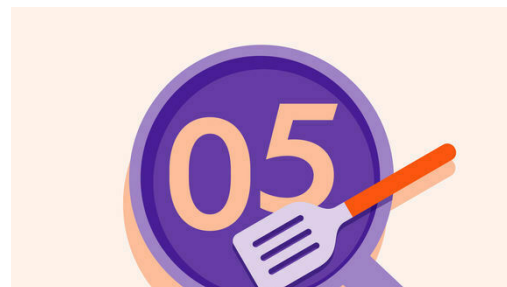
3. Gehakt en groenten bakken

Pel 2 tenen knoflook en snij ze fijn. Verhit een grote koekenpan of wok met 1tl plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **gehakt** ca. 2min, tot het bruin begint te worden. Voeg de **groentemix** en de knoflook toe en bak nog ca. 3min.



4. Noedels bakken

Voeg de **noedels**, de **vissaus**, het **limoensap**, **100ml kookwater** en 1,5tl suiker toe aan de pan en roer goed door. Bak nog 2-4min, tot de **sous** indikt en de **noedels** gaar zijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **noedels** op borden en serveer de **wortelsalade** erop. Druppel het **azijnmengsel** naar smaak over de **noedels** en serveer.



6. Wintergroen

Munt is een kruid dat in de winter prima buiten kan overleven. Heb je een plantje in je tuin of op je balkon staan? Pluk een paar blaadjes, snij ze klein en strooi ze over je noedels.