



Koreaanse bolognese

met rundergehakt en rijstnoedels



ca. 25min



2 personen

Vandaag steken we de klassieke Italiaanse bolognese in een Koreaans jasje. We vervangen de gebruikelijke tomatensaus door een smakelijke saus van gember, Koreaanse chilipasta en sojasaus. Erbij noedels in plaats van pasta en je Koreaanse 'spaghetti bolo' kan op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1x champignons
- 250g noedels ¹
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 100g babyspinazie
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- 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), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 975kcal, vet 36.3g, koolhydraten 118.3g, eiwit 46.6g



1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Schil de **gember** en hak of rasp 'm fijn.



2. Champignons snijden

Snijd de **champignons** in plakjes. Kook genoeg zout water voor de **noedels** in een middelgrote kookpan.



3. Saus maken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Bak de **ui**, **knoflook**, **gember** en **champignons** ca. 4min. Voeg het **gehakt** toe met **1el chilipasta**, de **helft van de sojasaus**, 1el azijn en 1el (bruine) suiker. Roer door en bak 8-10min, tot het **gehakt** bruin en rul is en er een dikke **saus** is ontstaan. Voeg wat water toe als je de **saus** te dik vindt.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** aan het kokende water toe en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af, laat uitlekken en hussel de **noedels** in de kookpan om met de **sesamololie**.



5. Spinazie toevoegen

Roer de **spinazie** door de **bolognese** en breng het geheel op smaak met meer **chilipasta**, zout en peper.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in ringen. Schep de **noedels** op en verdeel de **bolognese** erover. Bestrooi met de **bosui**.