



Pittige dandan van varkensgehakt

met rijstnoedels en knapperige groenten



20-30min



2 personen

Dandannoedels komen oorspronkelijk uit de Szechuanregio, in China. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. Onze versie maak je met varkensgehakt, heerlijke rijstnoedels en een knapperige groentemix met prei, spitskool en paprika.

Wat je van ons krijgt

- 150g rijstnoedels
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 25ml sambal oelek
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 35g pindakaas ⁵
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 250g varkensgehakt
- 400g Chinese roerbakgroenten
- 25ml ketjap manis ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 5ml plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 874kcal, vet 39.1g, koolhydraten 91.0g, eiwit 39.1g



1. Chili-olie maken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Meng de **sesamololie** met **1tl sambal oelek** en een snuf zout. Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosui** apart van elkaar in schuine ringen.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en roer goed door. Haal dan de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min garen. Giet af in een zeef, doe ze terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Pindasaus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe de **helft van de knoflook** met de **pindakaas** en **1el sojasaus** in een kleine kookpan. Zet de pan op middelhoog vuur en voeg beetje bij beetje 125ml heet water toe. Roer tot er een **gladde saus** ontstaat.



5. Roerbak afmaken

Voeg de **rest van de knoflook** en de **witte bosui** toe aan het **gehakt** en de **groenten**. Blus af met de **ketjap manis** en 100ml water en laat het geheel nog ca. 5min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met de **rest van de sojasaus** en peper.



3. Gehakt en groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie en bak het **varkensgehakt** in 4-5min bruin en rul. Voeg de **roerbakgroenten** toe en bak 3-4min mee.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **pindasaus** over diepe borden of kommen en schep de **noedels** en de **roerbak** erover. Bestrooi met de **rest van de bosui** en besprenkel met de **chili-olie** naar smaak. Meng bij het eten alles door elkaar met stokjes of een vork.