



Koreaanse noedels met rundergehakt

met gochujang en misopasta



ca. 25min



2 personen

Als je van umami houdt, zit je goed met dit bordje noedels. Je combineert gochujang, pittige gefermenteerde chilipasta uit Korea, met Japanse misopasta, vlezig kastanjechampignons en hartig rundergehakt. En deze umamibom wordt zo mogelijk nog smakelijker met verse bosui en een paar druppels sesamololie.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 250g rundergehakt
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 bosui
- 1 zakje sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan of wok
- zeef

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 936kcal, vet 40.2g, koolhydraten 100.2g, eiwit 44.1g



1. Champignons snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **champignons**, snijd **grotere exemplaren** in vieren.



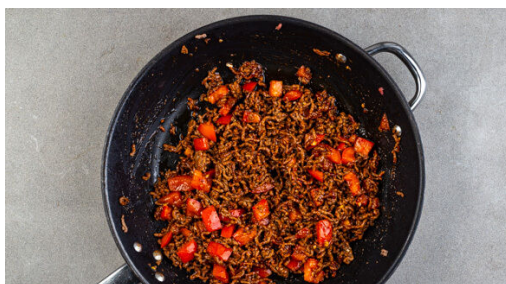
2. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **champignons** in 3-4min goudbruin en schep uit de pan. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** in blokjes.



3. Noedels koken

Voeg **3/4e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



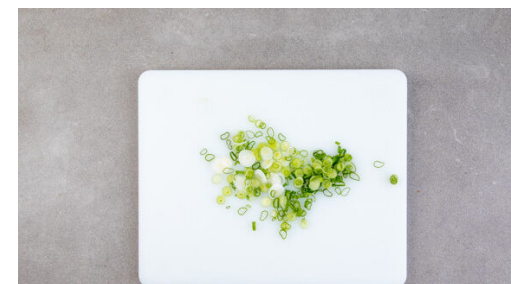
4. Gehakt rul bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Voeg het **gehakt** toe en bak in 4-6min bruin en rul. Voeg de **chilipasta**, **misopasta** en **tomaat** toe, bak 30sec-1min en voeg de **knoflook** toe. Bak ca. 30sec mee.



5. Noedels toevoegen

Breng het **gehakt** op smaak met 1/2tl zout en een flinke snuf peper. Voeg de **champignons** en de **noedels** toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Verdeel de **noedels** over de borden, bedruppel met de **sesamolie** en bestrooi met de **bosui**.