



Koreaanse bolognese met rundergehakt

met champignons, spinazie 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}
- 25ml 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 977kcal, vet 36.3g, koolhydraten 118.3g, eiwit 46.9g



1. Ui snijden

Pel en hak de **ui** en **1 teen knoflook** fijn. Schil de **gember** en hak of rasp 'm fijn.



2. Champignons snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes. Breng in een middelgrote kookpan genoeg zout water aan de kook voor de **noedels**.



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 **sojasaus**, 1el azijn en 1el (bruine) suiker. Roerbak 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** toe aan het kokende water 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** beetje bij beetje door de **bolognese** laat de blaadjes slinken. Breng het geheel op smaak met meer **chilipasta**, zout en peper.



6. Bosui snijden

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