

DINNERLY



Dandan-noedels met gehakt met pindasaus en nasigroenten



20-30min



2 personen

Voor dit gerecht hebben we ons laten inspireren door Chinese "dandan-noedels", geliefd streetfood met noedels, groenten en knapperig gehakt. Het geheel is eenvoudig te bereiden en staat in een mum van tijd op tafel. Dit noedelpannetje smaakt extra lekker dankzij de heerlijke zelfgemaakte pindasaus. Het is nootachtig, zout-zoet en licht kruidig en domweg verrukkelijk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 300g udonnoedels ¹
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 25ml sambal oelek
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 200g varkensgehakt
- 250g verse nasigroenten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet
- garde

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 782kcal, vet 37.0g, koolhydraten 72.6g, eiwit 36.6g



1. Water opzetten

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **helft van de noedels** aan de kook. Pel 2 tenen knoflook en snij ze fijn.



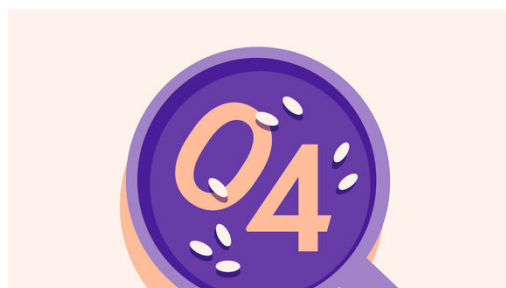
2. Pindasaus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en roer met een garde een **gladde saus** van de **pindakaas, sambal, sojasaus**, 1tl suiker, 1el witte azijn en 200ml water. Laat de **saus** even warm worden en haal de pan dan van het vuur.



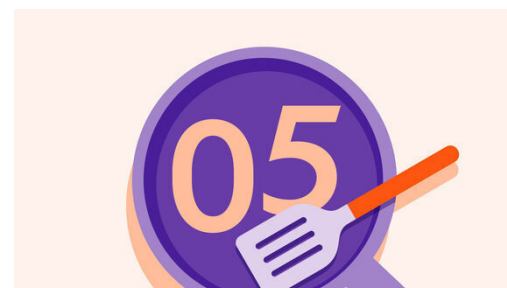
3. Gehakt rullen

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Voeg het **gehakt** toe met een snuf peper en zout. Breek het **gehakt** met een spatel in kleine stukjes en bak ca. 5min op hoog vuur tot het goudbruin is. Voeg dan de **groentemix** en knoflook toe en roerbak nog eens 3-5min.



4. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** en de **pindasaus** toe aan de pan met het **gehakt** en meng goed. Proef en kruid naar smaak met peper en zout. Voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Verdeel het gerecht over de borden en serveer.



6. Weg met de snijplank!

Haast alle ingrediënten zijn al klaar voor de pan – je hebt alleen een snijplank nodig voor de knoflook. Wil je helemaal zonder snijplank werken? Gebruik dan een knoflookpers of een rasp.