



Varkensgehaktballetjes met teriyakisaus

op noedels met wortels en paksoi



30-40min



2 personen

In Azië zijn ze - net als wij - dol op gehakt. Maar waar wij het liefst rundergehakt of half-om-half gebruiken, kookt men in Azië graag met varkensgehakt. Daar draaien we dit keer smeùge balletjes van, die we op smaak brengen met teriyaki. Erbij een smakelijke noedelroerbak met lekker veel groenten.

Wat je van ons krijgt

- 25g paneermeel ¹
- 1 paksoi
- 2 gele wortels
- 1 bosui
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 300g udonnoedels ¹
- 250g varkensgehakt
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- middelgrote 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), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

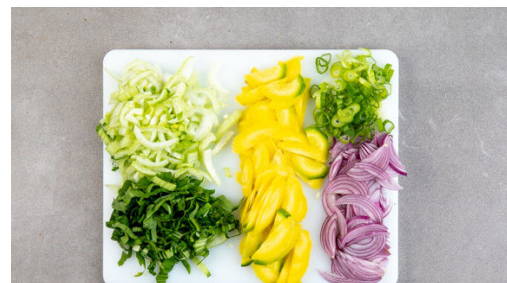
Voedingswaarde per portie

calorieën 836kcal, vet 30.3g, koolhydraten 98.2g, eiwit 41.1g



1. Paneermeel weken

Meng het **paneermeel** met 2el water en laat weken.



2. Groenten snijden

Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart van elkaar in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in dunne schuine plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



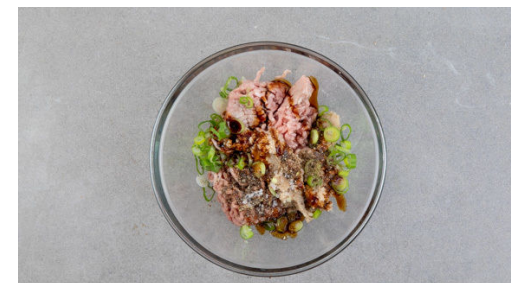
4. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Giet af en laat spoel om met koud water.



5. Gehaktballen braden

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Braad de **gehaktballetjes** in ca. 5min rondom aan. Schep op een bord en zet de pan terug op het vuur.



3. Gehaktballen draaien

Breng in een middelgrote kookpan genoeg gezouten water aan de kook voor de **helft van de noedels**. Meng het **gehakt** met het **paneermeel**, de **helft van de bosui**, de **helft van de teriyakisaus** en een snuf peper en zout. Kneed goed en draai **10-12 gehaktballetjes**.



6. Afmaken & serveren

Voeg 1el olie toe en bak de **wortel, ui** en **knoflook** 1-2min. Bak de **witte paksoi** 2min mee. Voeg de **rest van de teriyakisaus**, de **srirachasaus**, 1el suiker en 125ml water toe en laat sudderen tot de **groenten** gaar zijn. Breng op smaak, voeg de **groene paksoi** en de **noedels** toe en meng goed. Serveer de **noedels** met de **gehaktballen** en met de **rest van de bosui**.