



Vietnamese varkensgehaktballen

met glasnoedels, groenten en verse kruiden



30-40min



2 personen

Pak je mooiste diepe kommen maar uit de kast, want dit gerecht verdient de beste presentatie. Zachte witte glasnoedels, goudbruine gehaktballen en groen-oranje groenten. Zie het glanzen! En dan mag je het nog opeten ook! De mooie ingrediënten worden verder op smaak gebracht met sojasaus, vissaus en verse kruiden. Zo waan je je haast op een drukke straat in Hanoi - wat een genot...

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 250g varkensgehakt
- 25ml ketjap manis ⁶
- 20ml vissaus ⁴
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in een limoenhelft, draai de vork de ene kant op en de limoen de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

Allergenen

vis (4), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 627kcal, vet 28.9g, koolhydraten 64.6g, eiwit 27.9g



1. Noedels garen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om de verdere bereiding makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorsnijden.



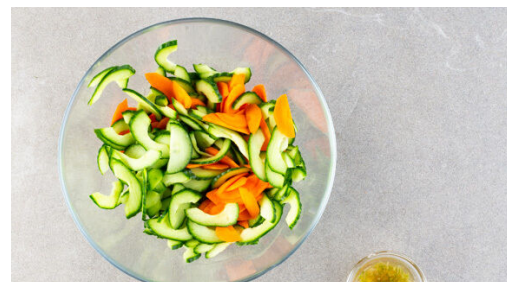
4. Gehaktballen bakken

Kneed de **knoflook**, **bosui**, 1tl honing en een flinke snuf peper en zout door het **gehakt**. Rol er **8-10 balletjes** van en druk deze een beetje plat. Verhit een grote koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **gehaktballen** 2-3min per kant. Voeg de **ketjap manis** toe, wentel de **balletjes** erdoorheen en haal de pan van het vuur.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel**. Snijd deze in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Halveer de **komkommer** eveneens in de lengte, verwijder evt. de zaadlijsten met een lepel en snijd in schuine, dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Pel de **knoflook** en rasp of snijd deze heel fijn.



5. Salade maken

Maak een **dressing** van de **helft (of meer) van de vissaus**, de **limoenrasp**, het **limoensap** en wat peper en suiker. Roer deze **dressing** door de **wortel** en **komkommer**.



3. Limoen voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en pers het **sap** uit.



6. Afmaken en serveren

Rits de **kruiden** van hun steeltjes. Verdeel de **noedels**, **salade** en **gehaktballen met saus** over de borden of kommen. Garneer met de **verse kruiden**.