



V2: Koreaanse noedels met bio-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, champignons en hartig bio-rundergehakt. En je maakt deze umamibom af met verse bosui.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 200g champignonplakjes
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 250g biologisch rundergehakt
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 bosui

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 910kcal, vet 37.7g, koolhydraten 99.4g, eiwit 43.2g



1. Champignons bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor **¾ van de noedels**. Verhit een middelgrote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** in 3-4min goudbruin. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** in blokjes. Schep de **champignons** uit de pan en houd de pan.



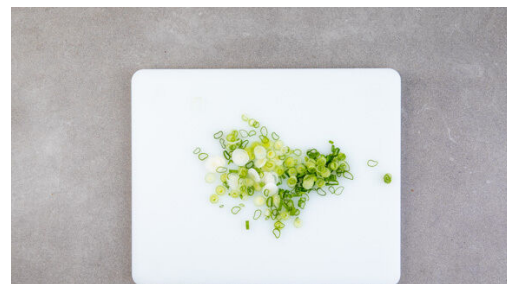
4. Noedels mengen

Breng het **gehakt** op smaak met ½tl zout en een flinke snuf peper. Voeg de **champignons** en de **noedels** toe en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Noedels koken

Voeg **¾ van de noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Giet af in een zeef en laat schrikken met koud water.



5. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen.



3. Gehakt bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el 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.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **noedels** met het **gehakt** en de **champignons** over borden en bestrooi met de **bosui**.