



Supersnel: pittige dandan van varkensgehakt

met mie en paksoi



ca. 20min



2 personen

Dandannoedels komen oorspronkelijk uit de Szechuanregio, in China. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. Onze versie maak je met varkensgehakt, heerlijke mie en paksoi.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 25ml sambal oelek
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 250g varkensgehakt
- 1 paksoi
- 50ml ketjap manis ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine 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), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 874kcal, vet 29.1g, koolhydraten 107.0g, eiwit 49.3g



1. Chili-olie maken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Meng de **sesamolie** met **1tl sambal oelek** en een snuf zout. Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosui** apart van elkaar in schuine ringen.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef, spoel kort af met koud water, doe ze terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Pindasaus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe de **helft van de knoflook** met de **pindakaas** en **1el sojasaus** in een kleine kookpan. Zet de pan op middelhoog vuur en voeg beetje bij beetje 125ml heet water toe. Roer tot er een **gladde saus** ontstaat.



5. Roerbak afmaken

Voeg de **rest van de knoflook** en de **witte bosui** toe aan het **gehakt** en de **paksoi**. Blus af met de **helft van de ketjap manis** en 100ml water en laat het geheel nog ca. 5min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met de **rest van de sojasaus** en peper en zout.



3. Gehakt en groenten bakken

Verhit een grote koekenpan met 1tl plantaardige olie op middelhoog vuur en bak het **varkensgehakt** in 4-5min bruin en rul. Snijd de **paksoi** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Voeg toe aan de pan en bak 3-4min mee.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **pindasaus** over diepe borden of kommen en schep de **noedels** en de **roerbak** erover. Bestrooi met de **rest van de bosui** en besprenkel met de **chili-olie** naar smaak. Meng bij het eten alles door elkaar met eetstokjes of een vork.