

DINNERLY



Pittig varkensgehakt op udonnoedels met paksoi en tomaat



ca. 25min



2 personen

Wij zijn dol op udon! De zachte witte noedels hebben een lekkere bite en zijn enorm veelzijdig. Je vindt ze onder andere geroerbakt, in warme geruststellende soepen en in de zomer als verfrissend koud gerecht. Vandaag maken we er een pittige maaltijd mee met varkensgehakt, paksoi en tomaat, op smaak gebracht met Koreaanse chilipasta.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 225g udonnoedels ¹
- 2x babypaksoi
- 1 tomaat
- 250g varkensgehakt
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,2}
- 25ml tamari-sojasaus ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl honing
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 831kcal, vet 30.6g, koolhydraten 94.7g, eiwit 42.5g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4-6min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



2. Groente snijden

Halveer de **stronken paksoi** in de lengte en snij de **donkergroene bladeren** van de **lichtgroene stelen**. Snij de **stelen** in hapklare stukken en de **bladeren** in brede repen. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Pel 2 tenen knoflook en snij ze fijn.



3. Gehakt bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak het **gehakt** in 3-4min bruin en rul. Maak een **sous** van de **helft van de chilipasta** (of meer naar smaak), de **sojasaus**, 1tl honing, 1tl azijn en 2el water.



4. Groente toevoegen

Voeg de **paksoi** (bladeren en stelen), de **tomaat** en de knoflook toe aan de pan met **gehakt** en bak 3-4min mee. Voeg de **sous** toe, zet het vuur lager en laat even inkoken.



5. Afmaken en serveren

Schep de **noedels** door de pan. Verdeel de **noedels** met **gehakt** en **groente** over borden of kommen en serveer.



6. Precies genoeg pit

Als je gevoelig bent voor pikant eten, kun je de chilipasta het beste beetje bij beetje aan de sous toevoegen en blijven proeven. Zo wordt je gerecht precies pittig genoeg.