



## Pikante udonnoedels met rundergehakt

met nasigroente in citroengras-chilisaus



ca. 25min



2 personen

Vandaag hebben we er eentje voor de smaakpapillen. Soepele udonnoedels in een pikante citroengras-chilisaus geserveerd met hartig gekruid gehakt. En een gezonde dosis nasigroente mag hier uiteraard niet bij ontbreken. De ingemaakte komkommer en crunchy pinda's maken dit smakenfestijn af. Eet smakelijk!

### Wat je van ons krijgt

- 225g udonnoedels <sup>1</sup>
- 250g verse nasigroente
- 1 komkommer
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 100ml citroengras-chilisaus
- 25g gezouten pinda's <sup>5</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet

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

### Allergenen

gluten (1), pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 997kcal, vet 40.5g, koolhydraten 114.5g, eiwit 42.4g



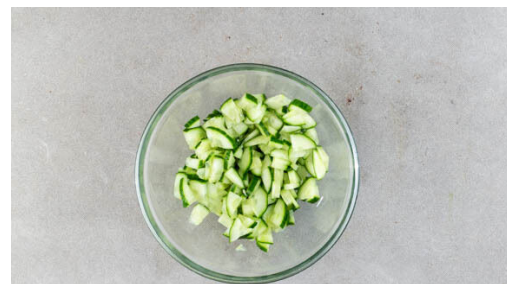
#### 1. Groente garen

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 4el water en breng aan de kook. Voeg dan de **nasigroente** met 1tl azijn en een flinke snuf peper en zout toe en laat 4-5min garen, tot het water verdampt is. Neem de **groente** uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



#### 4. Gehakt bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** met de **kruidenmix** en een snuf zout in 5-6min rul en breek het met een spatel in kleinere stukjes.



#### 2. Komkommer innaken

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Meng de **komkommer** met 1tl azijn en een snuf zout.



#### 5. Saus maken

Meng de **citroengras-chilisaus** met 1tl plantaardige olie, 1tl azijn en 1el water.



#### 3. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 4-6min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



#### 6. Pinda's hakken

Hak de **pinda's** fijn. Meng de **noedels** en de **groente** met het **gehakt** en de **helft van de saus** in de pan. Verwarm het geheel ca. 2min op middelhoog vuur. Verdeel de **noedels** over borden en leg de **komkommer** erop. Bedruppel met de **rest van de saus**, bestrooi met de **pinda's** en serveer.