DINNERLY

V1: Express+ Indonesisch gehaktpannetje

met udonnoedels en knapperige groente

binnen 20min 2 personen

Lekkerder kunnen we het niet maken – en ook niet sneller! Je zet dit Indonesische gehaktpannetje namelijk in een handomdraai op tafel. In dit heerlijke maal combineer je chewy udonnoedels met verse groente in een heerlijke citroengras-chilisaus. Je topt het gerecht met Indonesisch gekruid rundergehakt. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g verse udonnoedels [1]
- 250g verse nasigroente
- 250g rundergehakt
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 100ml citroengras-chilisaus

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- vergiet

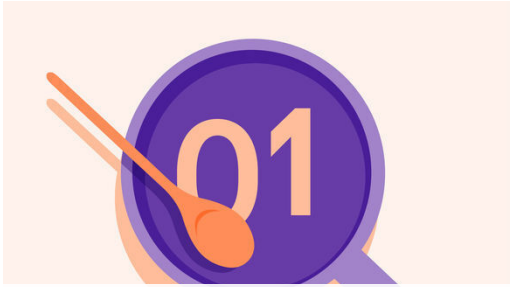
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

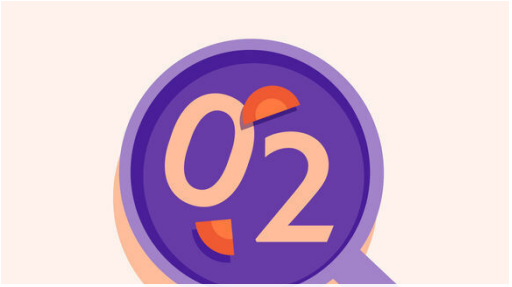
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 831kcal, vet 38.4g, koolhydraten 87.8g, eiwit 34.0g



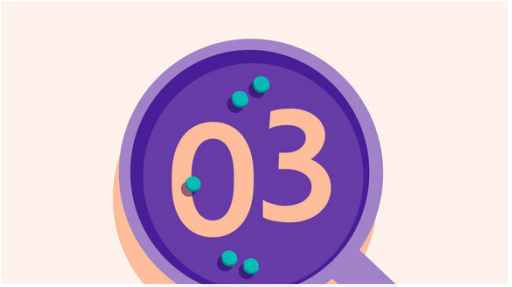
1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe door zodat ze niet aan elkaar plakken. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



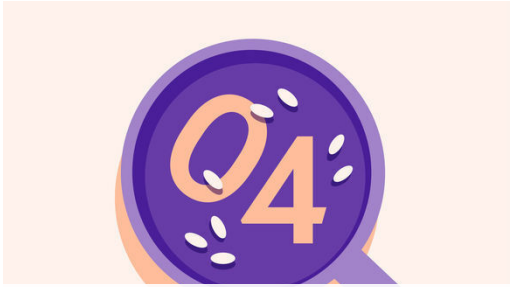
2. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de **groentemix** toe met een flinke snuf zout en bak in 6-8min zacht. Schep regelmatig om.



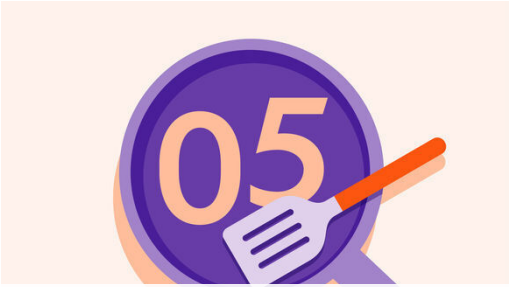
3. Gehakt bakken

Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak het **gehakt** in 4-5min goudbruin en gaar. Kruid met een flinke snuf zout, schep de knoflook en de **kruidenmix** erdoor en bak ca. 30sec mee.



4. Noedels en groente mengen

Schep de **noedels** en de **citroengras-chilisaus** door de **groente** en meng goed.



5. Afmaken en opdienen

Verdeel het **gerecht** over diepe borden of kommen en top met het **gehakt**.

6. Spice it up?

Hou je wel van een beetje heet eten? Strooi dan een paar gedroogde chilivlokken bij het gehakt in de pan of tijdens het opdienen!