



Slabootjes met rundergehakt

met hoisinsaus en frisse koriander



ca. 20min



2 personen

Ben je op zoek naar een sensationele smaakbeleving die tegelijkertijd verfijnd is? Dan zit je met deze royaal gevulde schuitjes van slabladeren helemaal goed! Het rundergehakt wordt rul gebakken en vervolgens met hoisinsaus afgeblust. De Aziatische sambal geeft het gehakt een lekker pittige toets. Afgetopt met crunchy rauwkost en pinda's zijn jouw bootjes een bijzondere traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 wortel
- 100g noedels
- 1x rundergehakt
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje sambal oelek
- 1x babyromanasla
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- zeef
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok

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

Kooktip

Als je tijd overhebt, kun je de pinda's grof hakken.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 671kcal, vet 28.4g, koolhydraten 64.1g, eiwit 36.7g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Gehakt bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak het **gehakt** met de **knoflook** 3-4min tot het **gehakt** rul en bruin is. Voeg dan de **hoisinsaus** en **1-2el sambal oelek** toe. Breng op smaak met peper en zout en bak al roerend nog 2-3min totdat het **vlees** sticky is. Neem het **gehakt** uit de pan en houd warm.



2. Groenten voorbereiden

Hak de **koriander** grof. Schil evt. de **wortel** en rasp hem grof.



5. Sla voorbereiden

Pluk de **buitenste bladeren** van de **kropjes babyromanasla**. Snijd de **kern** in reepjes.



3. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt, neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 2-3min wellen. Giet ze af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken.



6. Noedels afmaken

Warm de **noedels** in 1min in de gebruikte pan op, roer daarbij door om de **noedels** met een laagje **bakvet** te omhullen. Breng ze op smaak met peper en zout. Vul de **slabladeren** met de **noedels**, **wortelrasp**, **gehakte sla**, **ui** en het **rundergehakt**. Bestrooi met de **koriander** en **pinda's** (zie tip, links)..