



Varkensgehaktbootjes met hoisinsaus

met wittekoolsalade, koriander en sriracha



30-40min



2 personen

Van avondeten in leuke vormpjes worden we altijd blij en deze gezellige gehaktbootjes vormen daarop geen uitzondering. Je geeft ze een Aziatisch tintje door het varkensgehakt te bakken met hoisinsaus en de salade op smaak te brengen met koriander en limoensap. En nog beter: je krijgt vier bootjes per persoon!

Wat je van ons krijgt

- 250g varkensgehakt
- 50ml hoisinsaus ^{1,2,3}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 chilipeper
- 10g verse koriander
- 200g wittekoolreepjes
- 1 onbehandelde limoen
- 1 zakje sesamololie ²
- 1 zakje sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

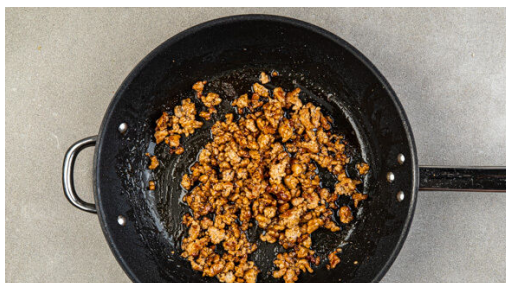
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Sesamzaad (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1085kcal, vet 70.4g, koolhydraten 71.5g, eiwit 36.7g



1. Gehakt rullen

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gehakt** in 5-6min rul en breek het met een spatel in kleinere stukjes. Zet het vuur lager, roer de **hoisinsaus** erdoor en bak nog ca. 1min. Breng het geheel op smaak met peper en zout en neem de pan van het vuur.



4. Groente snijden

Schil of schrob de **wortel** en snijd schuin in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Snijd de **peper** in dunne ringetjes. **Tip:** verwijder de zaadlijsten om het gerecht minder scherp te maken. Hak de **koriander met steeltjes** grof.



2. Deeg snijden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Snijd het in de lengte doormidden en in de breedte driemaal door, zodat je **8 gelijke stukjes** hebt.



5. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **wortel** en **wittekoolreepjes** 2-3min. Voeg de **chilipeper** toe, breng het geheel op smaak met peper en zout, bak nog 1-2min en neem uit de pan. Halveer de **limoen** pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in 4 partjes.



3. Gehaktbootjes maken

Verdeel het **gehakt** over de **stukjes deeg**. Bewaar de pan, die gebruiken we zo weer. Vouw het **deeg** in de lengte iets naar binnen en druk de uiteindes samen, zodat je de vorm van een bootje krijgt. Bak de **gehaktbootjes** in 15-20min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van het **limoensap**, de **sesamololie** en 1el water. Meng met de **gebakken groente**, de **komkommer** en de **koriander**. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout. Serveer de **gehaktbootjes** met de **salade** en bedruip naar smaak met de **sriracha**. Geef de **limoenpartjes** erbij.