



## Pittige dandan van varkensgehakt

met volkoren noedels en paksoi



ca. 20min



2 personen

Dandannoedels komen oorspronkelijk uit de Szechuanregio, in China. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. Onze versie maak je met varkensgehakt, heerlijke volkoren mie-noedels en paksoi.

## Wat je van ons krijgt

- 250 biologische volkoren mie <sup>1</sup>
- 1 zakje sesamololie <sup>3</sup>
- 30g sambal badjak
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje pindakaas <sup>2</sup>
- 25ml tamari-sojasaus <sup>4</sup>
- 250g varkensgehakt
- 1 paksoi
- 100ml gemberwoksaus <sup>1,3,4,5</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

### Allergenen

Gluten (1), Pinda's (2), Sesamzaad (3), Soja (4), Zwaveldioxide en Sulfiten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 982kcal, vet 29.9g, koolhydraten 120.7g, eiwit 51.4g



### 1. Chili-olie maken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Meng de **sesamololie** met **1tl sambal badjak** en een snuf zout. Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosui** apart van elkaar in schuine ringen.



### 4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water, laat even uitlekken en zet afgedekt in de pan opzij.



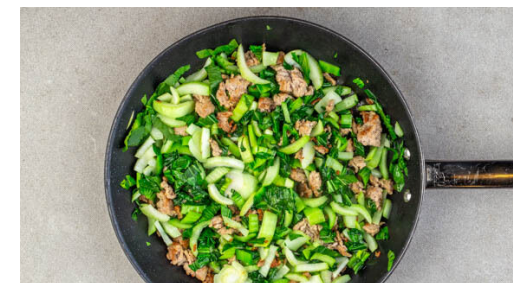
### 2. Pindasaus maken

Pel de **knoflook** en hak fijn. Doe de **helft van de knoflook** met de **pindakaas** en **1el sojasaus** in een kleine kookpan. Zet de pan op middelhoog vuur en voeg beetje bij beetje 125ml heet water toe. Roer tot er een **gladde saus** ontstaat.



### 5. Roerbak afmaken

Voeg de **rest van de knoflook** en de **witte bosui** toe aan het **gehakt** en de **paksoi**. Blus af met de **gemberwoksaus** en 50ml water en laat het geheel nog ca. 5min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met de **rest van de sojasaus** en evt. wat peper en zout.



### 3. Gehakt en groente bakken

Verhit een grote koekenpan met 1tl plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak het **gehakt** in 4-5min rul en breek het met een spatel in kleinere stukjes. Snijd de **paksoi** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Voeg toe aan de pan en bak 3-4min mee.



### 6. Afmaken & serveren

Verdeel de **pindasaus** over diepe borden of kommen en schep de **noedels** en de **roerbak** erover. Bestrooi met de **rest van de bosui** en besprenkel naar smaak met de **chili-olie**. Meng bij het eten alles door elkaar met eetstokjes of een vork.