



## Pittige Koreaanse bolognese

met rundergehakt en rijstnoedels



ca. 25min



2 personen

Vandaag steken we de klassieke Italiaanse bolognese in een Koreaans jasje. We vervangen de gebruikelijke tomatensaus door een smakelijke saus van gember, Koreaanse chilipasta en sojasaus. Erbij noedels in plaats van pasta en je Koreaanse 'spaghetti bolo' kan op tafel.



## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1x champignons
- 1x rundergehakt
- 1 zakje Koreaanse chilipasta <sup>1,6</sup>
- 1 zakje sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1x babyspinazie
- 250g noedels <sup>1</sup>
- 1 sachet sesamolie <sup>11</sup>
- 1 bosui

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- bruine suiker

## Kookgerei

- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 926kcal, vet 31.1g, koolhydraten 113.1g, eiwit 48.1g



### 1. Smaakmakers hakken

Breng ruim water in de waterkoker aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** grof. Schil de **gember** en hak of rasp hem fijn.



### 2. Champignons snijden

Snijd de **champignons** in plakjes.



### 3. Saus maken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Bak de **champignons**, **ui**, **knoflook** en **gember** 4min. Voeg het **gehakt** samen met **1-2el chilipasta**, de **sojasaus**, 1-2el azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn) en 1el bruine suiker toe. Roer door en en laat 8-10min stoven tot het **gehakt** rul is en een dikke **saus** ontstaat. Voeg evt. een scheutje water toe.



### 4. Spinazie erdoor roeren

Roer op het eind de **spinazie** door het **gehakt** en wacht tot de blaadjes zijn geslonken. Breng de **bolognese** op smaak met meer **chilipasta**, zout en/of peper. Neem de pan van het vuur.



### 5. Noedels koken

Doe het gekookte water met 1/4tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg de **noedels** toe. Kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af en hussel de **noedels** om met de **sesamolie**.



### 6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Schep de **noedels** op en verdeel de **bolognese** erover. Garneer met de **bosui**.