



Vietnamese gehaktballetjes

op glasnoedelsalade met verse kruiden



30-40min



2 personen

De frisse Vietnamese smaken van vissaus, koriander, munt en Thaise basilicum doen het vooral goed in de zomer. De gerechten zitten bomvol smaak en zijn lekker licht. Maar om onszelf nu de hele winter van de Vietnamese keuken te onthouden vonden we wat overdreven. Daarom ontwikkelden we deze frisse Vietnamese salade met heerlijke kruidige gehaktballetjes. Nog steeds licht en fris, maar met een fijne winterse touch.

Wat je van ons krijgt

- 100g noedels
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje vissaus ⁴
- 30g verse kruidenmix: koriander, munt en Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

vis (4), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 786kcal, vet 40.4g, koolhydraten 74.0g, eiwit 32.4g



1. Noedels garen

Kook in een middelgrote kookpan genoeg water. Haal de pan van het vuur, voeg de **noedels** toe en laat 3-5min garen. Giet af en spoel om met koud water. Snijd de **noedels** 2-3 keer door.



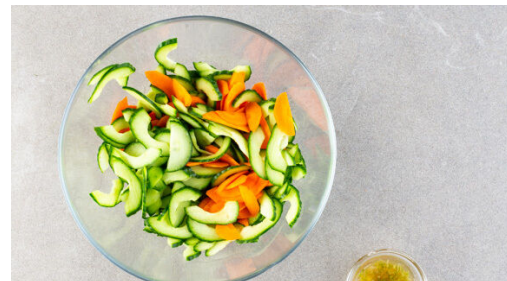
4. Gehaktballetjes braden

Meng het **gehakt** met de **knoflook**, **bosui**, 1tl honing en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed en rol **8-10 gehaktballetjes**. Druk ze een beetje plat. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie en braad de **balletjes** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Voeg de **helft van de ketjap manis** toe en schep de **balletjes** erdoor. Neem de pan van het vuur.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte door en dan in schuine plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte door, verwijder evt. de zaadjes en snijd de **komkommer** ook in schuine plakjes. Snijd de **bosui** in ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van de **helft van de vissaus** (of meer naar smaak), de **limoenrasp**, het **limoensap** en een snuf zout en suiker. Hussel de **wortel** en **komkommer** om met de **dressing**.



3. Limoen uitpersen

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



6. Kruiden plukken

Pluk de **verse kruidenblaadjes**. Verdeel de **noedels** over kommen of diepe borden. Serveer met de **salade** en de **gehaktballen** in saus bovenop en bestrooi met de **verse kruiden**.