



Aziatische noedels met varkensgehakt

met paksoi en zwarte sesam



20-30min



2 personen

Chinese 5-kruidentmix is een van de meestgebruikte kruidenmelanges in de Chinese en Vietnamese keuken. De smaken van de vijf kruiden representeren de vijf traditionele Chinese elementen: zoet, bitter, zuur, zout en pittig. Je gebruikt deze smaken vandaag om een snelle noedelroerbak met varkensgehakt op smaak te brengen.

Wat je van ons krijgt

- 1 limoen
- 1 paksoi
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 300g udonnoedels ¹
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef

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 751kcal, vet 33.8g, koolhydraten 71.5g, eiwit 37.0g



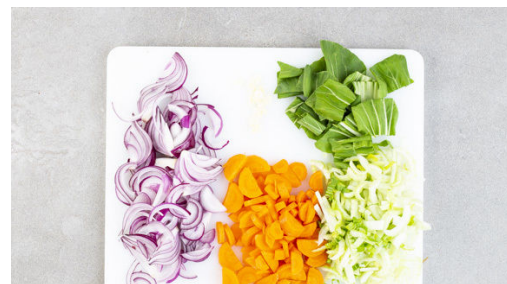
1. Limoen voorbereiden

Breng genoeg zout water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



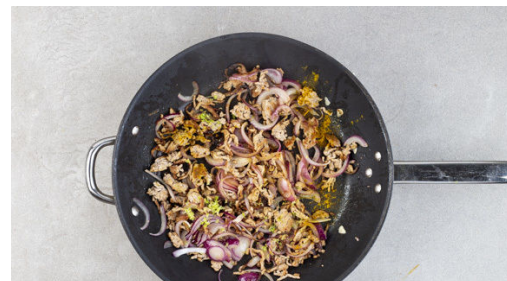
4. Wortels blancheren

Breng genoeg licht gezouten water voor de **wortel** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **wortel** in 2-3min beetgaar en giet af.



2. Groenten snijden

Snijdt het **wit** van de **paksoi** in schijfjes en het **groen** in repen. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



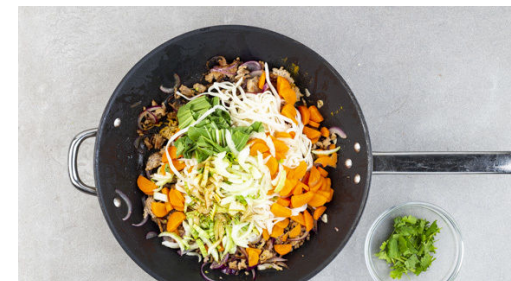
5. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olie. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Breng het **gehakt** op smaak met de **Chinese 5-kruidenmix**, de **limoenrasp**, **limoensap** naar smaak en zout en peper.



3. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



6. Noedels afmaken

Voeg de **noedels**, **wortel** en **paksoi** toe aan het **gehakt**, roer door en breng het geheel op smaak met **sojasaus naar wens**. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **koriander** en de **sesam**.