



Dandan-noedels met rundergehakt

en paksoi in pittige hoisin-chilisaus



20-30min



2 personen

Dandan-noedels komen oorspronkelijk uit China, uit de Szechuanregio. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. De gerechten uit de Szechuanregio staan bekend om hun pittigheid, maar geen zorgen: je bepaalt zelf hoeveel sambal je toevoegt

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 1x rundergehakt
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sambal oelek
- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 zakje Chinese vijfkruidenmix
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine kookpan
- 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.

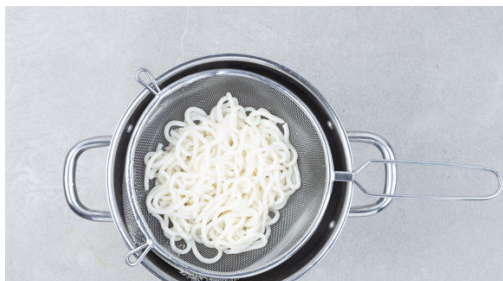
Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 29.4g, koolhydraten 138.1g, eiwit 43.5g



1. Groenten snijden

Snijd de **paksoi** in reepjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd 'm in schuine plakjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Noedels garen

Breng genoeg water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **noedels** toe, draai het vuur op z'n laagst en laat 1-2min garen, terwijl je de **noedels** losroert. Giet af en laat uitlekken.



2. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Bak het **gehakt** in 4-5min bruin en rul.



5. Groenten meebakken

Voeg de **paksoi** toe aan het **gehakt** en bak 1-2min mee. Voeg dan de **komkommer**, **bosui** en **knoflook** toe en roer door. Schenk de **sous** erbij, meng goed en neem de pan van het vuur.



3. Kruidensaus maken

Meng de **hoisin**, **sojasaus**, **1-2tl sambal** en 1-2el water tot een **sous**. Voeg **meer sambal** toe als je van pittig houdt.



6. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** toe en breng de **roerbak** op smaak met de **Chinese 5-kruidenmix** en evt. de **rest van de sambal**. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Serveer de **dandan-noedels** bestrooid met de **koriander**.