



Slabootjes met rundergehakt

met glasnoedels en pinda's



30-40min



2 personen

Ben je op zoek naar een sensationele smaakbelevens die tegelijk verfijnd is? Dan zit je met deze royaal gevulde schuitjes van slabladeren helemaal goed! Het rundergehakt wordt rul gebakken en vervolgens met hoisinsaus afgeblust. De Aziatische sambal geeft het gehakt een lekker pittige toets. Afgetopt met crunchy rauwkost en pinda's zijn jouw bootjes een bijzondere traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 200g glasnoedels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x babyromanasla
- 1 wortel
- 10g verse koriander
- 1x rundergehakt
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 25ml sambal oelek
- 50g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970kcal, vet 39.4g, koolhydraten 117.0g, eiwit 33.3g



1. Ui snijden

Breng genoeg lichtgezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Wortel raspen

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof.



2. Salade voorbereiden

Verwijder de stronk en haal de **slablaadjes** van elkaar los. Snijd de **kleinste slablaadjes** in dunne reepjes.



5. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Voeg het **gehakt** en de **knoflook** toe en bak in 3-4min bruin en rul. Voeg de **hoisinsaus** toe en breng het **gehakt** verder op smaak met **sambal naar wens**, zout en peper. Laat het geheel nog 2-3min sudderen en schep dan het **gehakt** uit de pan. Zorg ervoor dat er zo veel mogelijk **braadsappen** achterblijven.



3. Glasnoedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en neem de pan van het vuur. Laat de **noedels** ca. 5min garen, giet ze af en laat ze uitlekken.



6. Noedels kruiden

Schep de **noedels** om in de pan met **braadsappen** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Vul de **slablaadjes** met **noedels, wortel, gesneden sla, ui** en het **gehakt**. Bestrooi de **slabootjes** met de **koriander** en de **pinda's**.