



Pittige dandan met varkensgehakt

met rijstnoedels en knapperige groenten



20-30min



2 personen

Dandan-noedels komen oorspronkelijk uit de Szechuanregio, in China. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. Onze versie maak je met varkensgehakt, heerlijke rijstnoedels en een knapperige groentemix met prei, spitskool en paprika.

Wat je van ons krijgt

- 150g rijstnoedels
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 25ml sambal oelek
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 50g pindakaas ⁵
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1x varkensgehakt
- 400g Chinese roerbakgroenten
- 25ml ketjap manis ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- 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 921kcal, vet 42.8g, koolhydraten 92.1g, eiwit 41.3g



1. Chili-olie maken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Meng de **sesamololie** met **1tl sambal oelek** en een snuf zout. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Houd de **witte** en **groene delen** apart van elkaar.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en roer ze goed door. Haal dan de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min garen. Giet af in een zeef, doe ze terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Pindasaus maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe de **helft van de knoflook** met de **pindakaas** en **1el sojasaus** in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg beetje bij beetje 125ml heet water toe en roer het geheel tot een **gladde saus**.



5. Roerbak afmaken

Voeg de **rest van de knoflook** en het **witte deel van de bosui** toe aan het **gehakt** en de **groenten**. Blus af met de **ketjap manis** en 100ml water en laat het geheel nog 5min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met de **rest van de sojasaus** en zout en peper.



3. Gehakt en groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie en bak het **varkensgehakt** in 4-5min goudbruin. Voeg de **roerbakgroenten** toe en bak 3-4min mee.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **pindasaus** over diepe borden of kommen en schep de **noedels** en de **roerbak** erover. Bestrooi met de **rest van de bosui** en besprenkel met de **chili-olie** naar smaak. Meng bij het eten alles door elkaar met stokjes of een vork.