

DINNERLY



Varkensgehakt op rijstnoedelsalade met komkommer, appel en kokos



ca. 25min



2 personen

Deze rijstnoedelsalade is hét perfecte gerecht voor de zomer! Hij is namelijk lekker licht en verfrissend maar toch vullend. De rijstnoedels worden lauwwarm geserveerd met frisse komkommer, appel en kokosvlokken. Daarbij maken we een dressing van aromatische hoisinsaus en serveren er sappig gebraden varkensgehakt bovenop. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g rijstnoedels
- 1 komkommer
- 1 appel
- 1x varkensgehakt
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje kokosvlokken

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1,5el mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

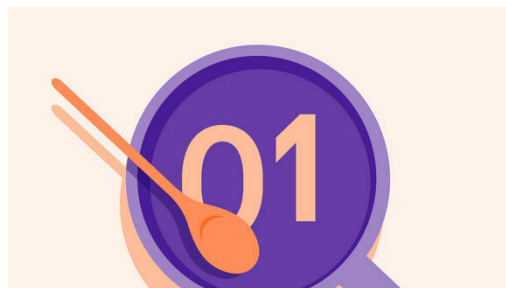
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan of wok
- zeef

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

ALLERGENEN

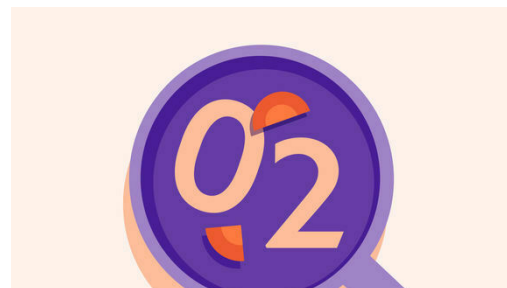
gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE



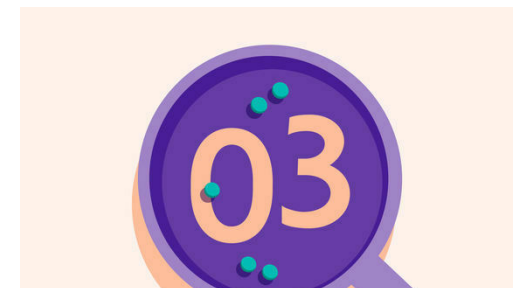
1. Salade voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 0,5cm. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij 'm in dunne partjes. Maak een **salade** van de **komkommer**, de **appel**, 1/2-1tl zout en 2el azijn.



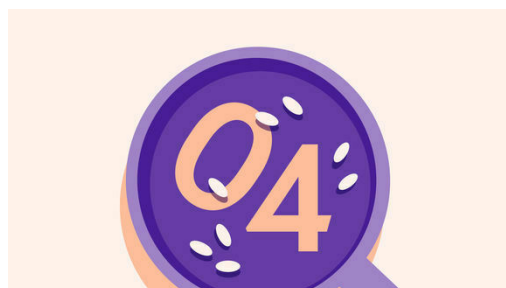
2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water, roer goed door en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 8min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. Meng 1/2el plantaardige olie door de **noedels** zodat ze niet aan elkaar plakken.



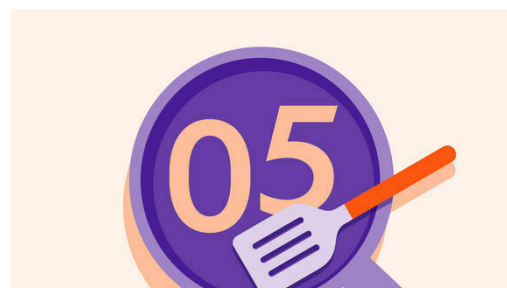
3. Gehakt bakken

Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** ca. 5min op medium tot hoog vuur tot het donkerbruin is. Voeg de knoflook in de laatste minuut toe en bak mee. Proef en breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van de **helft van de hoisinsaus**, 1,5el mayonaise, 1el azijn en 1/2tl zout. Proef en voeg evt. meer **hoisinsaus** toe.



5. Afmaken en serveren

Meng de **noedels** met de **salade** en de **dressing**. Serveer het **gehakt** op de **noedelsalade** en garneer met de **kokosvlokken**.



6. Koken met restjes

Heb je nog wat sojasaus over van je laatste sushi bestelling? Dan kun je dat hier mooi gebruiken om je dressing mee op smaak te brengen. Voeg in stap 4 in plaats van zout 1-2tl sojasaus toe.