



Dandan-noedels met varkensgehakt

met paksoi en gemberbouillon



ca. 25min



2 personen

Dandan-noedels komen oorspronkelijk uit China, uit de Szechuan regio. De naam verwijst naar de straatverkopers die dit gerecht aan een speciale draagstok, een dandan, op de markt verkochten. Vandaag maak je een versie met pittig varkensgehakt en paksoi.

Wat je van ons krijgt

- 400g verse udonnoedels ¹
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 250g champignons
- 1 teen knoflook
- 50g pindakaas ⁵
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Thaise chilipasta ^{2,6}
- 1x varkensgehakt
- 1x babypaksoi
- 1 bosui
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- 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), schaaldieren (2), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 939kcal, vet 46.9g, koolhydraten 85.2g, eiwit 45.3g



1. Gemberbouillon maken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **gember** in plakjes en voeg ze samen met het **bouillonpoeder** toe aan het water in de pan. Breng de **gemberbouillon** op smaak met zout.



4. Paksoi garen

Snijd de **paksoi** in de lengte doormidden en voeg toe aan de **bouillon**. Laat ca. 3min garen en neem dan uit de pan.



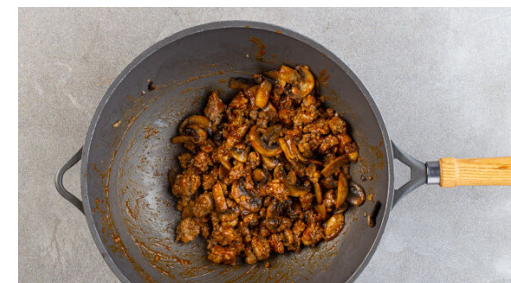
2. Saus mengen

Snijd de **champignons** in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng de **pindakaas** met de **sojasaus**, **chilipasta**, 2el azijn en 1/2tl suiker.



5. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan de **bouillon** en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe zodat ze niet aan elkaar blijven kleven. Schep **200ml bouillon** uit de pan, giet de **noedels** af in een zeef en spoel ze koud af. Snijd de **bosui** in dunne ringen en de **limoen** in partjes.



3. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **knoflook** en **champignons** ca. 3min en voeg dan het **gehakt** en de **pindasaus** toe. Laat het geheel 3-5min garen, tot het **gehakt** bruin en rul is. Schep regelmatig om.



6. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** toe aan de pan met **gehakt** en schep om. Verdeel over kommen of diepe borden met de **paksoi** en schenk er naar smaak **gemberbouillon** bij. Bestrooi met de **bosui** en geef de **limoenpartjes** erbij.