

DINNERLY



V2: Express+ Indonesisch vegan gehaktpannetje

met udonnoedels en knapperige groenten



binnen 20min



2 personen

Lekkerder kunnen we het niet maken – en ook niet sneller! Je zet dit Indonesische vegan gehaktpannetje namelijk in een handomdraai op tafel. In dit heerlijke maal combineer je chewy udonnoedels met verse groenten in een heerlijke citroengrascilisaus. Je topt het gerecht met Indonesisch gekruid vegan gehakt. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g verse udonnoedels¹
- 250g verse nasigroenten
- 200g vegan gehakt⁶
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 140ml citroengras-chilisaus

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 772kcal, vet 27.3g, koolhydraten 104.2g, eiwit 25.5g



1. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de noedels aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de noedels toe en kook ze in 2-3min beetgaar. Roer af en toe door zodat ze niet aan elkaar plakken. Spoel de noedels in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de **nasigroenten** toe met een flinke snuf zout en bak in 6-8min zacht. Schep regelmatig om.



3. Vegan gehakt bakken

Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 1el plantaardige op middelhoog vuur en bak het **vegan gehakt** in 4-5min goudbruin en gaar. Kruid met een flinke snuf zout, voeg de knoflook en de **kruidenmix** toe en bak ca. 30sec mee.



4. Noedels en groente mengen

Schep de **noedels** en de **citroengras-chilisaus** door de **nasigroenten** en meng goed.



5. Afmaken en opdienen

Verdeel de **noedel-groentemix** over diepe borden of kommen en top met het **vegan gehakt**.



6. Spice it up?

Hou je wel van een beetje heet eten? Strooi dan een paar gedroogde chilivlokken bij het gehakt in de pan of tijdens het opdienen!