

Noodles met Oosters gehakt

Ingrediënten:

100 gr biologisch rundergehakt
2 + 1 el sojasaus
1 el Chinees vijfkruidenpoeder ('5 spices')
2 tenen knoflook
125 gr champignons of shiitakes
200 gr sperziebonen
mispuntje sambal
90 gr noodles, soba of udon
2 tl sesamzaadjes om te bestrooien



Begin met het marineren van het gehakt: meng 2 eetlepels sojasaus en 1 eetlepel vijfkruidenpoeder door het gehakt -lekker met je handen- en zet weg. Je kan het gehakt gewoon op het aanrecht laten staan.

Maak de champignons schoon, snijd ze in plakjes. Snijd de uiteindes van de sperziebonen en halveer ze.

Kook de noodles samen met de sperziebonen in 5 tot 6 minuten gaar. Giet af.

Verwarm een hapjespan of wok op hoog vuur en doe er een beetje olie in. Bak nu het gehakt in grove stukken gaar.

Zodra het gehakt bruin wordt voeg je de uitgeperste knoflook toe. Even doorroeren en dan de champignons toevoegen.

Zodra de champignons en het gehakt gaar zijn voeg je de noodles en sperziebonen toe. Warm alles goed door en breng op smaak met de laatste eetlepel sojasaus en wat sambal.

Serveer met wat sesamzaadjes en eet met stokjes ;-)

Geniet ervan!