

## Noodlesoep met Koreaanse gehaktballetjes (voor 2 kommen)

### ingrediënten

1,5 liter bouillon, van 1 blokje paddestoelen- en 1 blokje runderbouillon  
90 gr udon noodles  
4 pequin pepertjes  
2 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden  
1/2 winterwortel, schoongemaakt en in schijfjes  
handvol peultjes  
2 bosuitjes, in ringetjes  
2 handenvol Chinese kool, fijngesneden

### voor de gehaktballetjes:

250 gr rundergehakt  
2 tenen knoflook, fijngehakt  
1 el sesamololie  
30 ml sojasaus  
50 gr bruine suiker  
1/2 tl verse gember, geraspt  
1/2 tl chiliflakes

### bereiding

Maak eerst de gehaktballetjes: hak de knoflook fijn en meng het door het gehakt. Rol balletjes van 2 cm Ø.  
Verhit een koekenpan en doe de sesamololie erin. Zodra de olie heet is bak je de balletjes rondom bruin.  
Maak ondertussen de saus: meng de sojasaus met de bruine suiker, de verse gember en de chiliflakes.  
Giet dit mengsel nu in de pan bij de gehaktballetjes. en breng op een laag vuur aan de kook. Laat rustig doorkoken en roer af en toe, de saus wordt dikker en kookt iets in.

Maak nu de bouillon van 1 blokje paddenstoelenbouillon en 1 blokje runderbouillon. Voeg de in plakjes gesneden knoflook en de pepertjes toe. Was de halve winterwortel en snijd in plakken. Doe de plakjes wortel in de bouillon. Laat 2 minuten doorkoken en voeg dan de noodles en de handvol peultjes toe aan de bouillon.



Houd ondertussen de gehaktballetjes in de gaten, de saus mag niet aanbranden.

Snijd de bosui in ringetjes en de Chinese kool in repen. Verdeel de Chinese kool over twee diepe kommen.

Verdeel ook de gehaktballetjes met de dikke saus over de kommen en giet er nu voorzichtig de bouillon op. Garneer met de bosuitjes.

Geniet ervan!