



# Noedels szechuan-stijl



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram eiernoodles  
1 paksoi (fijngesneden)  
600 gram gehakt (met varkensvlees)  
1 theelepel vijfkruidenpoeder (five spice)  
arachideolie  
3 eetlepels gember (geraspt)  
3 eetlepels knoflook (geperst)  
6 lente-uitjes (fijngesneden)  
4 eetlepels sherry  
4 eetlepels sojasaus  
3 eetlepels tahin  
2 1/2 deciliter kippenbouillon (met bouillonblokjes)  
2 chiliolie  
1 handvol pinda's (geroosterd, grof gehakt)  
zout

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de noedels zoals aangegeven op de verpakking. Voeg 1 minuut voor het einde van de kooktijd de paksoi toe. Giet af in een vergiet en spoel met koud water. Laat uitlekken.
- 2.** Meng het gehakt met het vijfkruidenpoeder en 1/2 theelepel zout. Verhit de arachideolie in een braadpan en bak hierin het gehakt tot het mooi bruin is. Voeg de gember, de knoflook en de helft van de lente-uitjes toe. Roer goed en overgiet met de sherry, de sojasaus en de tahin. Roer goed.
- 3.** Voeg de kippenbouillon toe en laat even inkoken.
- 4.** Verdeel de noedels met groenten over 4 kommen. Schep het gehaktmengsel erop. Werk af met de chiliolie, de pinda's en de rest van de lente-uitjes.