



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.