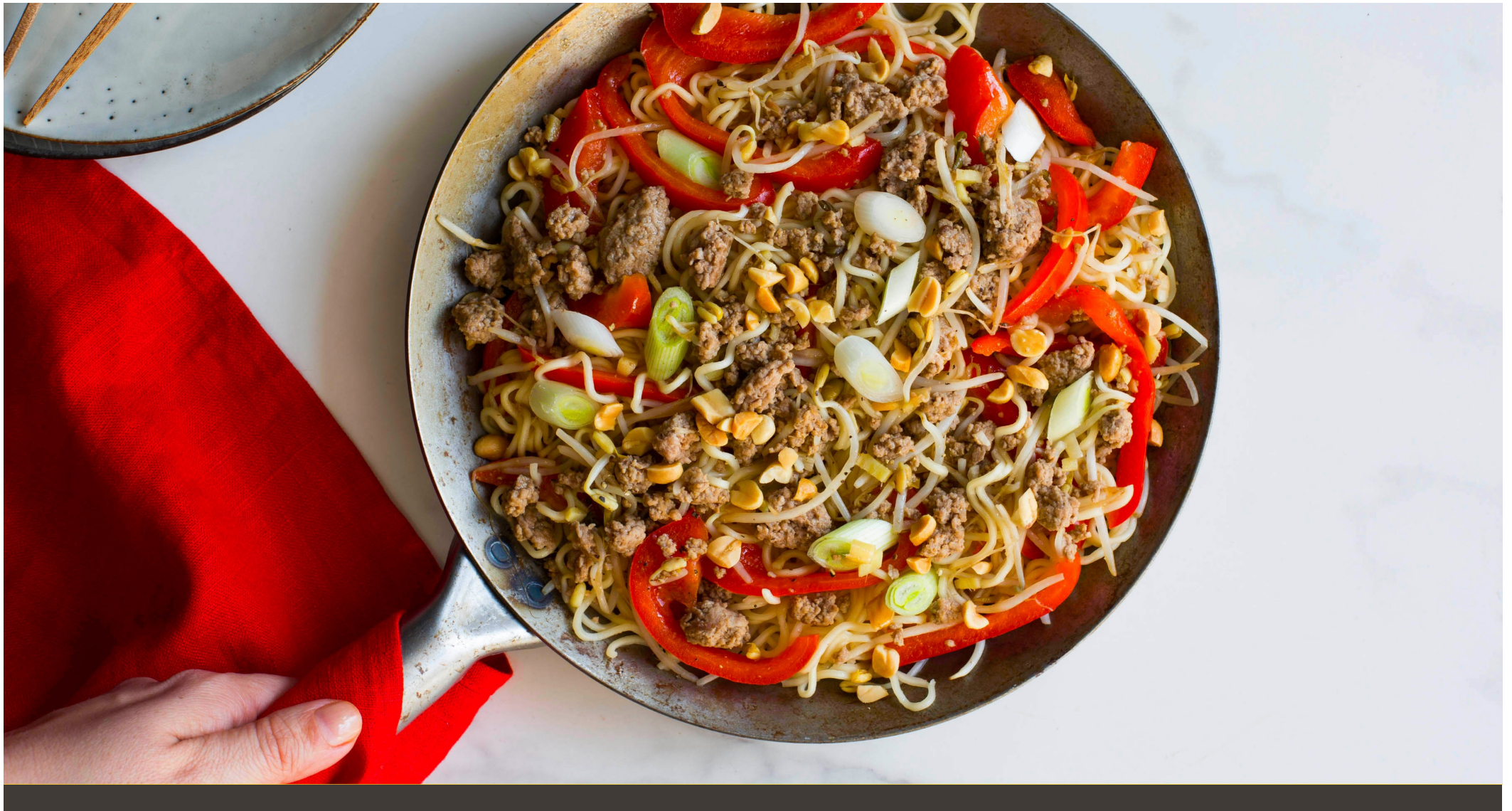


# MARLEY SPOON



## Gemberig rundergehakt

in een roerbak met paprika en taugé



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Heb je je altijd afgevraagd wat in je favoriete flesje roerbaksaus gaat? Wij geven ons favoriete to-go recept prijs zodat je 'm lekker zelf kunt maken. Dit gerecht staat binnen een klein kwartiertje op tafel en is daarom ideaal voor een doordeweekse avond. En mocht je een kieskeurige eter in het gezelschap hebben: houd dan wat van de pittige chilivlokken apart om over de borden te strooien van iedereen die graag pittig eet.

## Wat je van ons krijgt

- mirin
- rode paprika
- eierxnoedels <sup>1,3</sup>
- knoflook
- verse gember
- bosui
- taugé
- rundergehakt
- sesamololie <sup>11</sup>
- sojasaus <sup>1,6</sup>
- gezouten pinda's <sup>5</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

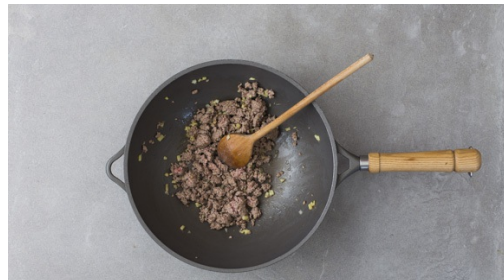
### Voedingswaarde per portie

calorieën 810.0kcal, vet 35.2g, eiwit 39.7g, koolhydraten 79.9g



### 1. Noedels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met een snuf zout en de **eiernoedels** in een middelgrote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en kook de **noedels** in 3-4min gaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op en zet de **noedels** opzij.



### 4. Gehakt bakken

Verhit 1el olie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** en **gember** toe en bak ca. 30sec totdat het begint te geuren. Voeg het **rundergehakt** met een snuf zout en peper aan de pan toe en bak al af en toe hakkend met een spatel 4-5min, totdat het **gehakt** bruin is.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Schil intussen de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beiden** fijn. Halveer de **paprika's**, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in 0,5cm brede reepjes. Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Hak de **pinda's** grof.



### 5. Groenten toevoegen

Voeg dan de **paprika** en **taugé** aan de pan toe, roer om te mengen en bak nog 1-2min totdat de **groenten** net wat zachter beginnen te worden.



### 3. Saus maken

Meng 1-2tl suiker met de **sesamololie**, **mirin**, **sojasaus** en **2/3e van het opgevangen kookwater** in een kommetje en zet opzij.



### 6. Noedels en saus toevoegen

Voeg de **noedels** aan de pan toe. Roer de **mirin-sesamsaus** nog een keer door om de suiker op te lossen. Giet de **saus** dan over de **roerbak** en roer om te mengen. Voeg evt. **2-3el kookwater** toe en breng de **roerbak** op smaak peper en evt. zout. Schep op en bestrooi met de **bosuiringen** en **gehakte pinda's**.