

ld3505 web 9f659b3b5c07bb1fd864e66f71cf4fc5

Pittige gehaktkoekjes

met noedels en Thaise groenten



20-30min



2 personen

Fans van de traditionele viskoekjes kunnen hun hart ophalen met deze variant gemaakt van varkensgehakt. Ze barsten uit hun voegen van de frisse, exotische smaken dankzij het gebruik van verse koriander, citroengras en chilipepers; klassieke smaakmakers in de Thaise keuken! Serveer jouw krokant gebakken koekjes met een roerbak van noedels, kool en peen in sojasaus. Met de zoete chilisaus om de koekjes in te dippen een ware hit!

Wat je van ons krijgt

- sojasaus ^{1,6}
- verse gember
- vermicelli
- verse rode chilipeper
- voorgesneden groentemix: witte kool, wortel & bosui
- knoflook
- verse koriander
- zoete chilisaus
- citroengras
- varkensgehakt

Wat je thuis nodig hebt

- meel ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Van de buitenste bladeren van de citroengras kun je een lekkere thee trekken; combineer de citroengras bijv. met munt.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 810.0kcal, vet 44.3g, eiwit 30.4g, koolhydraten 70.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil en rasp de **gember** fijn. Pel en hak of pers de **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak fijn. Hak de **koriandersteeltjes** fijn, hak de **blaadjes** grof. Verwijder het uiteinde en de buitenste bladeren van de **citroengras**, hak het **binnenste** zeer fijn (**zie kooktip, links**).



4. Gehaktkoekjes bakken

Verhit 2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **gehaktkoekjes** in de pan en bak ze 3-4min op elke kant totdat ze goudbruin en krokant zijn.



2. Noedels garen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom of kookpan. Overgiet met het zojuist gekookte water, voeg 1/2-1tl zout toe en dek de **noedels** af. Laat zo 5-6min garen. Giet af en laat in een zeef 2min uitstomen.



5. Groenten bakken

Verhit intussen 1el olie in een grote koekenpan of wok en voeg de **verse groentemix** toe. Roerbak 2-3min en voeg dan de **rest van de knoflook** en de **gember** toe. Roerbak 1min. Voeg de **noedels** en **sojasaus** aan de groentepan toe, schep om en warm in 2min al roerend op. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Voeg indien nodig een scheutje water toe.



3. Gehakt mengen

Doe intussen het **gehakt** met het **citroengras**, **helft van de knoflook**, **chilipeper** naar smaak **koriandersteeltjes** en 1el meel in een kom. Breng goed op smaak met peper en zout. Kneed tot een egale massa ontstaat. Bestrooi een bord met meel en kneed **6 even grote gehaktkoekjes**. Wentel ze in een dun laagje meel.



6. Serveren

Verdeel de **roerbak** over de borden en serveer met de **gehaktkoekjes**. Bestrooi met de **gehakte korianderblaadjes**. Gebruik de **chilisaus** om de **koekjes** in te dippen.