

MARLEY SPOON



Licht pittige gehaktkoekjes

met noedels en Thaise groenten



20-30min



Voor 3-4 personen

Fans van de traditionele viskoekjes kunnen hun hart ophalen bij deze variant gemaakt van varkensgehakt. Ze barsten namelijk van de 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. Doop de koekjes in de zoete chilisaus voor een extra kick.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 10g verse koriander
- 1 citroengrassstengel
- 200g noedels
- 1x rundergehakt
- 1x verse groentemix: witte kool, wortel & bosui
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- bloem ¹

Kookgerei

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

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 gemakkelijk een lekkere thee maken! Combineer het citroengras bijv. met munt en laat zeker 5min in gekookt water trekken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 708.0kcal, vet 35.3g, eiwit 25.2g, koolhydraten 70.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil en rasp de **gember** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** doormidden, verwijder de zaadlijsten en hak de peper fijn. Pluk de **korianderblaadjes**, hak ze grof en hak de **steeltjes** fijn. Verwijder het stronkje 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** voorzichtig in de pan en bak ze in 3-4min per zijde van buiten krokant en van binnen gaar.



2. Noedels garen

Doe de **noedels** met 1/2-1tl zout in een kookpan of hittebestendige kom. Overgiet met het zojuist gekookte water en leg een deksel of bord op de kom. Laat zo 3-4min wellen tot de **noedels** bijna gaar zijn. Giet af en laat de **noedels** in een zeef uitstomen.



5. Groenten bakken

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



3. Gehaktkoekjes maken

Doe het **gehakt** met het **citroengras**, de **helft van de knoflook**, **chilipeper** naar smaak, de **koriandersteeltjes**, 2el bloem en een flinke snuf peper en zout in een kom. Kneed tot een egale massa ontstaat en vorm er dan met natte handen **10-12 evengrote gehaktkoekjes** van. Bestuif de **gehaktkoekjes** evt. met een beetje bloem.



6. Serveren

Verdeel de **roerbak** over de borden en serveer met de **gehaktkoekjes**. Bestrooi met de **korianderblaadjes** en serveer met de **chilisaus** er naast om de **gehaktkoekjes** in te dippen.