
Teriyakiballetjes

met sesamnoedels en wortelpickle



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- wortelreepjes
- sesamolie ¹¹
- teriyakisaus ^{1,6}
- rundergehakt
- savooiekoolreepjes
- udonnoedels ¹
- bosui
- witte sesam ¹¹
- teen knoflook
- mirin
- verse gember

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

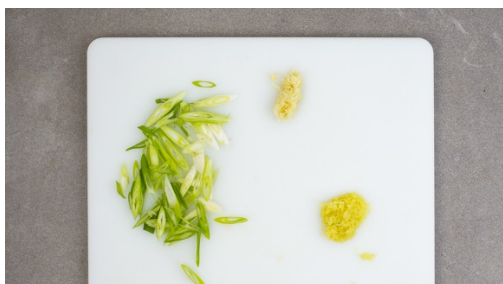
- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



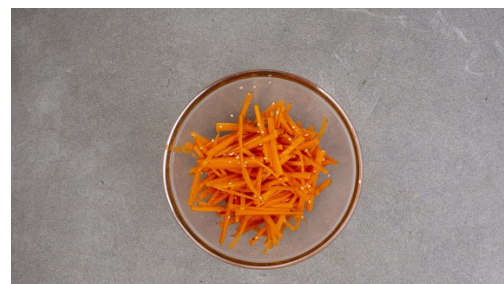
1. Groenten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **udonnoedels**. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Schil en rasp de **gember** fijn. Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen.



4. Gehaktballen bakken

Verhit 2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gehaktballen** in 7-9min rondom goudbruin en gaar. Voeg de **teriyakisaus** toe en bak al roerend tot de **gehaktballen** met een kleverig laagje **sous** bedekt zijn. Breng op smaak met peper en zout. Houd de **gehaktballen** warm tot het serveren.



2. Wortel marineren

Meng **1el mirin** met een snuf suiker, **1tl sesam**, **2 zakjes sesamolie**, evt. 1el azijn, zout en peper in een grote kom en roer tot de suiker is opgelost. Doe de **wortelreepjes** erbij, roer goed door en zet opzij tot het serveren.



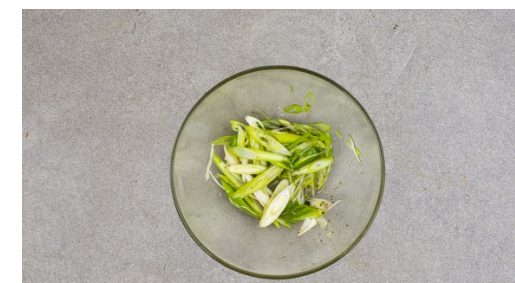
5. Noedels en kool koken

Voeg de **udonnoedels** en **koolreepjes** aan de kookpan toe zodra het water kookt. Breng opnieuw aan de kook en kook in 4min beetgaar. Giet af en laat uitstomen in een vergiet.



3. Gehaktballen maken

Kneed de **knoflook**, **rest van de sesam** en **geraspte gember** door het **gehakt** tot een egaal **gehaktmengsel** ontstaat. Rol er met natte handen **balletjes** ter grootte van **walnoten** van.



6. Bosui marineren

Meng de **bosuiringen** met de **rest van de mirin**, zout en peper en de **rest van de sesamolie**. Roer goed door en meng de **gekookte noedels**, **koolreepjes** met de **bosui-sesamdressing**. Serveer de **gehaktballetjes** bovenop de **noedelsalade** met de **wortelsla** ernaast.