



LICHT PITTIGE BOUILLON MET GEHAKTBALLETJES

Met Aziatische groenten en noedels



BIMI

Deze groente is een klein neefje van de broccoli met dunnere stelen en een mildere smaak, die wat neigt naar die van groene asperges.



Varkensworst met laoskruiden ✨



Knoflookteen



Rode peper ✨



Verse gember



Bimi ✨



Paksoi ✨



Gedroogde udonnoedels



Sojasaus

Totaal: 25-30 min.

Calorie-focus

Gemakkelijk

Lactosevrij

Eet binnen 3 dagen

De worst van Brandt & Levi is gekruid met een bijzonder ingrediënt: galangal. Het is ook wel bekend als laoswortel en familie van de gemberwortel, maar heeft een uitgesproken eigen smaak. De galangal geeft de bouillon een frisse en verrassende smaak.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Wok of hapjespan met deksel, rasp en pan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **licht pittige bouillon met gehaktballetjes**.



1 BALLETTJES DRAAIEN

Bereid de bouillon. Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het vlees uit het vel. Draai 4 balletjes per persoon van het worstvlees ★. Verhit de zonnebloemolie in de wok of hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de **gehaktballetjes** in 7 minuten rondom bruin. Haal uit de pan en met een schuimspaan en bewaar apart.



4 BOUILLON BEREIDEN

Schenk de bouillon en 100 ml water per persoon in de pan. Voeg de witte **stelen** van de **paksoi** en de **gehaktballetjes** toe, dek af en laat 6 – 8 minuten zachtjes koken op middellaag vuur. Voeg vervolgens de groene **bladeren**, de helft van de **sojasaus** en de witte balsamicoazijn toe en verwarm nog 1 minuut.



2 GROENTE SNIJDEN EN RASPEN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Schil de **gember** en rasp fijn. Snijd de **bimi** in de lengte doormidden en vervolgens in twee gelijke stukken. Verwijder de steelaanzet van de **paksoi**, snijd klein en houd de stelen apart van de groene bladeren.



5 NOEDEL KOKEN

Kook ondertussen 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de noedels en kook de **noedels**, afgedekt, 4 minuten. Giet daarna af en spoel af onder koud water.



3 BIMI BAKKEN

Bak de **knoflook**, **rode peper** 🍴 en **gember** in dezelfde wok of hapjespan 2 minuten op laag vuur. Voeg vervolgens de **bimi** toe aan de pan en roerbak 4 minuten op middelhoog vuur.

🍴 **TIP:** Houd je niet van pittig eten? Laat dan de rode peper achterwege of voeg de helft toe.



6 SERVEREN

Verdeel de **noedels** over de borden en schenk er de bouillon met de **gehaktballetjes** erover. Voeg naar smaak de overige **sojasaus** toe.

★ **TIP:** Draai de gehaktballetjes met vochtige handen zodat het gehakt niet aan je vingers blijft plakken.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Varkensworst met laoskruiden (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Bimi (g) *	50	100	150	200	250	300
Paksoi (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Sojasaus (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Gedroogde udonnoedels (g) 1)	75	150	225	300	375	450

*Zelf toevoegen

Kippenbouillon* (ml)	150	300	450	600	750	1000
Zonnebloemolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn* (tl)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½

Peper & zout* naar smaak

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	2536 / 606	359 / 86
Vet totaal (g)	25	4
Waarvan verzadigd (g)	7,8	1,1
Koolhydraten (g)	60	8
Waarvan suikers (g)	4,5	0,6
Vezels (g)	5	1
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	4,9	0,7

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).