



GEWELDIGE GEHAKTBALLEN MET PEULTJES EN PEULTJES

NODIG

400 gram gehakt
1 ei
1 tl 5-spices
1 tl ketoembar (korianderzaad)
1 teen knoflook, geperst
1 el Sweet Chilisaus
1 blokje gember (± 2 cm)
1 el ketjap
paneermeel

1 (punt) paprika in blokjes
200 gram peultjes
1 teen knoflook
gember (±2 cm)
1 rode ui, gesnipperd
3 el sweet chilisaus
2 el ketjap
1 el sesamolie
1 pak woknoedels (± 248 gr)
sesamzaadjes
salade ui

DOEN

1. Meng 400 gram gehakt met ei, kruiden, knoflook, sweet chilisaus, gehakte gember, ketjap en paneermeel. Maak balletjes van ongeveer een walnoot.
2. Was de groente en snijd deze. Blancheer (= 2 minuten koken) de peultjes. Bak de gehaktballen in een pan met een beetje olie. Kook noedels volgens de verpakking.
3. Doe sesam olie in de wok en fruit uien, knoflook en fijngehakte gember. Voeg sweet chilisaus en ketjap toe. Doe de groente erbij en wok het geheel. Meng de uitgelekte noedels erbij.
4. Doe de noedels in een kommetje, leg er gehaktballetjes op. Garneer met sesamzaadjes en salade ui.

SMAKELIJK ETEN!



WWW.BONAPETIT.NU