



Ingrediënten voor 3-4 personen:

- 350 gr sperziebonen, schoongemaakt en gehalveerd
- 150 gr (udon)noedels
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1 ui, in dunne halve manen
- 1 rode puntpaprika, in blokjes
- 250 gr champignons, in kwarten
- 350 gr mager rundergehakt
- 1 volle theelepel sambal (badjak) of meer naar smaak
- 3 eetlepels ketjap manis
- 3 eetlepels zoete chilisaus
- gebakken uitjes (kant en klaar, quelle horreur!)
- (zee)zout en versgemalen (zwarte) peper

Bereiding:

1. Kook de boontjes in gezouten water in ongeveer 9 minuten bijna gaar. Giet af en zet even apart tot gebruik. Datzelfde geldt voor de noedels: kijk op de verpakking voor de juiste kooktijd (in mijn geval: 5 minuten), giet ze af en roer er een heel klein beetje plantaardige olie door (anders gaat de boel enorm aan elkaar plakken).
2. Verhit de olie in een grote wok en fruit hierin de ui rustig aan (ongeveer 5 minuten). Voeg de paprika en de champignons toe en wok deze 5-6 minuten mee. Zet het vuur wat hoger, doe het gehakt in de wok en bak dit rul. Voeg uiteindelijk de sperziebonen en de noedels toe en breng het gerecht op smaak met zout, peper, ketjap, chilisaus en sambal. Bestrooi met wat gebakken uitjes en serveer direct.

was NAAR  
teuredenheid  
VAN de mensen  
Pine