Hoofdgerechten / China

Gember-lente-ui varkensnoedels met paksoi

Taaie tarwenoedels gemengd met gebruind, met soja geglazuurd gemalen varkensvlees, zachte paksoi en een zinderende gember-lente-ui-olie die grasachtig, scherp en geurig tegelijk smaakt.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 g lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden (wit en groen)
- ☐ 30 g Verse gember, geschild en fijngehakt
- ☐ 1 theelepel koosjer zout
- ☐ 60 ml Neutrale olie (voor de gember-lente-ui-olie)
- ☐ 300 g Tarwenoedels, gedroogd (lo mein, ramen-stijl of dunne udon)
- ☐ 300 g Baby paksoi, in de lengte in vieren gesneden en gewassen
- ☐ 15 ml Neutrale olie (voor het varkensvlees)
- ☐ 450 g Gemalen varkensvlees
- ☐ 30 ml sojasaus
- ☐ 15 ml Oestersaus
- ☐ 5 g suiker
- ☐ 15 ml Rijstazijn of Chinkiang zwarte azijn
- ☐ 1 el Chili Crisp, om te serveren (optioneel)

Zo maak je het.

01 Doe de lente-uitjes, gember en zout in een hittebestendige kom (metaal of dik keramiek, met ruimte over – het zal opborrelen). Verhit de olie in een kleine pan op middelhoog vuur tot hij glinstert en een temperatuur bereikt van ongeveer 190°C, of tot een stukje lente-uitjes dat erin valt in één keer krachtig sist. Giet voorzichtig de hete olie over de aromaten; roeren. Laat afkoelen terwijl je al het andere kookt.

02 Breng een grote pan ongezouten water aan de kook. Kook de noedels volgens de verpakking en voeg de paksoi de laatste 1 1/2 minuut toe. Schep 120 ml noedelwater eruit, laat het uitlekken en spoel kort onder warm water om het zetmeel aan het oppervlak weg te spoelen, zodat de noedels niet gaan klonteren.

03 Terwijl de noedels koken, verwarm je de olie in een koekenpan of wok van 30 cm op middelhoog vuur. Voeg het varkensvlees toe, druk het aan tot een gelijkmatige laag en kook ongestoord 3-4 minuten tot het aan de onderkant bruin is, breek het dan in kleine brokjes en kook nog 2-3 minuten tot er geen roze meer overblijft en het een temperatuur van 71 °C bereikt. Voeg de sojasaus, oestersaus, suiker en azijn toe en roer 1 minuut tot de vloeistof tot een glazuur is ingedikt.

04 Voeg de noedels en paksoi toe aan de koekenpan met de helft van de gember-lente-ui-olie en 3-4 eetlepels van het gereserveerde noedelwater. Zet op middelhoog vuur gedurende 1 minuut totdat alles bedekt en glanzend is. Proef en voeg indien nodig meer soja of azijn toe. Verdeel over kommen en schep de resterende gember-lente-uitjesolie erover, eventueel met chili-crisp.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / ginger-scallion-pork-noodles