Hoofdgerechten / Mongolië

Tsuivan



Zelfgemaakte noedels die direct over het vlees worden gestoomd en er vervolgens doorheen worden gegooid.

Tijd 95 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g bloem
- ☐ 180 ml water
- ☐ 500 g Schapenvlees — in reepjes
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 2 stuks Wortelen
- ☐ 250 g Kool
- ☐ 2 stuks Aardappel
- ☐ 80 g Schapenvet of -olie
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een stevig deeg van de bloem, het water en het zout en laat het dertig minuten rusten.

02 Rol het dun uit, bestrijk het met vet, rol het op en snij het in reepjes van een halve centimeter.

03 Scheid de stroken met de hand en spreid ze uit op een bord, zodat ze niet blijven plakken.

04 Braad het schaap in het vet op hoog vuur aan en voeg dan de ui, wortel, aardappel en kool toe.

05 Voeg een kopje water toe, breng op smaak en breng het aan de kook.

06 Leg de noedels in een gelijkmatige laag over het vlees zonder te roeren, dek af en laat twintig minuten op laag vuur staan.

07 Haal het deksel eraf, voeg de knoflook toe en meng alles door elkaar. Serveer in één keer.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Marcin Konsek / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / tsuivan