Pittige sichuan noedels

Datum: 20-09-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Sichuan noedels:
- 250 gram speklappen zonder zwoerd klein gehakt
- 250 gram eiermie
- 1 eetlepel sesamolie
- 2 eetlepels olie
- 4 grote tenen knoflook gehakt
- 3 cm gemberwortel gehakt
- 6 lenteui klein gehakt

Marinade:
- 1 eetlepel donkere sojasaus
- 1 eetlepel rijstwijn
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel vers gemalen peper

Smaakmakers:
- 1 eetlepel sesampasta of gladde pindakaas
- 1 eetlepel donkere sojasaus
- 1 eetlepel lichte sojasaus
- 1/2 - 1 eetlepel chili-bonensaus
- 1/2 - 1 eetlepel chiliolie
- 1/2 theelepel zout

Bereidingswijze:

Meng de benodigdheden voor de marinade. Doe het gehakte vlees hierdoor en laat 20 minuten staan. Meng de smaakmakers en zet apart.
Kook de mie 3-5 minuten in kokend water. Giet ze af en dompel ze in koud water. Laat ze goed uitlekken en meng er de sesamolie door. (Je kunt de mie goed afgedekt met keukenfolie maximaal 2 uur in de koelkast bewaren).
Verhit de wok en doe er de olie in tot deze begint te dampen en voeg de knoflook, gemberwortel en de lenteui toe. Roerbak 30 seconden. Doe het speklapgehaktmengsel erdoor en blijf roerbakken tot het vlees verkleurt. Voeg de smaakmakers toe en laat het aan de kook komen. Doe er dan de afgekoelde mie bij en roerbak het geheel totdat deze goed heet is.
Schep het gerecht in een warme schaal en serveer direkt.