



## Dan dan noedels (Dan Dan Mian)

*Pittige Sichuan-noedels met een saus van sesampasta, chili-olie en Sichuanpeper, afgewerkt met krokant gebakken varkensgehakt. Een straatklassieker uit Chengdu.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 400 gr verse Chinese tarwenoedels
- 300 gr varkensgehakt
- 2 el sesampasta (tahin kan ook)
- 3 el lichte sojasaus
- 2 el chili-olie met vlokken
- 1 tl Sichuanpeper, gemalen
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 2 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 el zwarte Chinkiang-azijn

1 tl suiker  
2 el fijngehakte ingelegde mosterdgroente (ya cai of tsjai poh)  
200 ml kippenbouillon  
2 el plantaardige olie

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de plantaardige olie in een wok op hoog vuur en bak het varkensgehakt tot het droog en lichtbruin en krokant is, ongeveer 6 minuten.
2. Voeg de ingelegde mosterdgroente en de helft van de knoflook toe en bak nog 2 minuten mee, zet daarna opzij.
3. Meng in elke serveerkom de sesampasta, sojasaus, chili-olie, gemalen Sichuanpeper, resterende knoflook, zwarte azijn en suiker tot een gladde saus.
4. Breng een grote pot water aan de kook en kook de noedels beetgaar volgens de verpakking, meestal 3 tot 4 minuten.
5. Verwarm ondertussen de kippenbouillon en schenk een scheutje warme bouillon bij de saus in elke kom om die los te roeren.
6. Giet de noedels af en verdeel ze over de kommen bovenop de saus.
7. Schep het krokante gehakt over de noedels en bestrooi met de fijngesneden lente-ui.
8. Roer alles aan tafel goed door elkaar zodat elke noedel bedekt raakt met de pittige saus, en serveer meteen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)