



Dan dan noedels (Dan Dan Mian)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

1 kl suiker
2 el fijngehakte ingelegde mosterdgroente (ya cai)
200 ml kippenbouillon
2 el plantaardige olie

Bereidingswijze

1. Verhit de plantaardige olie in een wok op hoog vuur. Bak het varkensgehakt, al omscheppend, tot het droog, lichtbruin en krokant is, ongeveer 6 minuten.
2. Voeg de ingelegde mosterdgroente en de helft van de geperste knoflook toe en bak nog 2 minuten mee. Zet het gehaktmengsel apart.
3. Meng in elke serveerkom de sesampasta, sojasaus, chiliolie, gemalen Sichuanpeper, de resterende knoflook, de zwarte azijn en de suiker tot een gladde saus.
4. Breng een grote pot water aan de kook en kook de noedels beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans 3 tot 4 minuten.
5. Verwarm ondertussen de kippenbouillon. Schenk een scheut warme bouillon bij de saus in elke kom en roer glad zodat de saus mooi loskomt.
6. Giet de noedels af en verdeel ze gelijkmatig over de kommen, bovenop de saus.
7. Schep het krokante gehaktmengsel over de noedels en bestrooi met de fijngesneden lente-ui.
8. Serveer meteen en roer alles aan tafel goed door elkaar zodat elke noedel bedekt raakt met de pittige saus.

Tip

Geen ya cai in huis? Gebruik dan fijngehakte ingelegde augurk of zuurkool als noodoplossing. De smaak verschilt, maar de textuur en het zure accent blijven behouden.

Lekker met

Een eenvoudige komkommersalade met rijstazijn en sesamolie vormt een frisse tegenhanger bij de pittige noedels.

Dranktip

Een koude Chinese Tsingtao of een glas ijsthee met jasmijn tempert de hitte van de Sichuanpeper en de chiliolie aangenaam.