



## Woknoedels met witte kool en gehakt (2 personen)



### Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

350-400 gr witte kool  
2 stengeluien  
1 groene of rode peper  
Handje koriander  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 wortel (optioneel)

### Overige ingrediënten

300 gr rundergehakt  
200 gr woknoedels  
1 rode paprika  
2 cm verse gember

Voor de saus:

2 el oestersaus, 1,5 el ketjap manis, 1 el lichte sojasaus, 1 tl sesamololie, 1 tl citroensap, 2 el water

### Vorbereiding

Snijd de witte kool in dunne reepjes.  
Snijd de paprika in blokjes  
Snijd de ui in stukjes ui, hak de knoflook, rasp de gember.  
Snijd de stengelui in ringen en snijd de koriander fijn.

### Bereiding

Kook of week de woknoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat uitlekken.  
Bak het gehakt rul. Voeg ui, knoflook en gember toe.  
Voeg paprika toe.  
Voeg de witte kool toe en roerbak tot de kool nog net beetgaar is.  
Meng alle ingrediënten voor de saus.  
Voeg de noedels en de saus toe en schep alles goed om..

Garneer met stengelui en koriander.