

Deze Noedel ovenschotel met gehakt combineert alle smaken van afhaalmaaltijden met een heerlijke, romige en troostrijke kaassaus. Hartig gehakt, een zoet-zoutige saus, malse noedels en een laagje smeuijge kaas – het is zo'n gerecht dat snel op is en waar iedereen een tweede portie van wil.



?

Ingrediënten

- 340 g eiernoedels of brede pasta
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 450 g rundergehakt
- 1 kleine ui, in blokjes
- 1 kleine wortel (optioneel)
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 120 ml sojasaus
- 120 ml bruine suiker
- 120 ml runderbouillon (of water)
- 1 eetlepel verse gember, fijngehakt (of 1 theelepel gemalen gember)
- 1-2 theelepels Sriracha of Chilisaus met knoflook (optioneel, voor extra pit)
- 2 eetlepels maizena + 2 eetlepels koud water (om te binden)
- 470 ml geraspte mozzarella of cheddar
- Bos-/Lente uien en sesamzaadjes (als garnering)

Bereidingswijze:

Beginnen met het koken van een pan gezouten water en het koken van de noedels tot ze net al dente zijn. Giet ze af en zet ze even apart. Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het gehakt bruin en breek het tijdens het bakken in stukjes. Giet het overtollige vet af zodra het gaar is. Voeg de gehakte ui toe en laat deze een paar minuten zacht worden. Voeg vervolgens de knoflook toe en bak deze ongeveer 30 seconden mee, tot het heerlijk ruikt.

Klop in een kleine kom de sojasaus, bruine suiker, bouillon, gember en eventueel sriracha door elkaar. Giet dit mengsel bij het gehakt in de koekenpan en roer alles goed door elkaar. Laat de saus zachtjes sudderen. Meng vervolgens de maizena met koud water en roer dit erdoor. De saus zal snel indikken en alles mooi bedekken.

Voeg de gekookte noedels direct toe aan de koekenpan en roer alles goed door elkaar tot het gelijkmatig verdeeld is en bedekt is met de glanzende saus. Doe het mengsel in een ingevette ovenschaal van 23 x 33 cm. Bestrooi met de geraspte kaas.

Bak het ongeveer 10-12 minuten in de oven op 190°C, of tot de kaas gesmolten en bubbelend is.

Garneer eventueel met wat lente-uitjes en sesamzaadjes en serveer het warm!