

Ingrediënten voor 4 personen

8 kalfssaucijsjes
1 eetlepel sesamoliev
Voor de saus:
1 eetlepel sesamoliev
1 eetlepel gehakte gember
1 sjalotje gesnipperd
rode chilipeper, gehakt
zonder pitjes
1 stengel citroengras
gehakt
3 blaadjes djeroek poeroet (lime leaves)
1 dl soja saus
2 eetlepels gembersiroop
1 eetlepel mirin
Voor de noodles:
100 gram glasnoedels
rode chilipeper, gehakt
zonder pitjes
2 eetlepels verse koriander
grof Gesneden Sap limoen
Koriander-limoen olie
2 eetlepels verse koriander
gehakt
1 dl olijfolie
1 dl sesamoliev
Sap limoen
Zout, peper

Tijd: 30-60 min.

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Gebraden kalfssaucijsjes in Japanse saus

Gebraden kalfssaucijsjes in Japanse saus met rode pepertjes, citroengras, koriander en gember met pikante glasnoedels

Bereidingswijze

Laat de kalfssaucijsjes circa 10 minuten op temperatuur komen buiten de koeling. Bak daarna de kalfssaucijsjes rondom bruin in matig hete sesamoliev. Voor de saus Verwarm een pan met de sesamoliev, fruit hierin de gember, sjalotje, chili, citroengras en de djeroek poeroet. Voeg soja saus, gembersiroop en mirin toe. Doe de worstjes in de saus en laat zachtjes garen, ca 10 min. Kook ondertussen de glasnoedels in water met zout tot ze beetgaar zijn. Giet op een zeef en laat goed uitlekken. Voeg chili peper en de gesneden koriander en limoensap toe en meng met de noedels. Meng de ingrediënten voor de koriander-limoen olie in een blender tot een gladde dressing en doe in een spuitflesje.

Serveertips

Snij de worstjes in grove schuine stukjes en verdeel over 4 warme borden. Lepel de saus over de worstjes. Draai de noedels op een vork en leg daarmee een nestje noedels op het bord. Druppel de koriander-limoen olie over de noedels.