**Chinese varkensnoedelsoep van The Curry Guy**

Nodig:

400 gram varkensgehakt

*Voor de marinade*

1 eetlepel Shaoxing-wijn

2 theelepels donkere sojasaus

1½ eetlepel lichte sojasaus

*Voor de varkensnoedelsoep*

150 gram gedroogde noedels naar keuze

arachideolie

1 royale eetlepel gemberpasta

2 royale eetlepels knoflookpasta

3 lente-uitjes, fijngehakt

1 eetlepel gedroogde rode chilivlokken (meer of minder naar smaak)

150 gram Chinese ingelegde mosterdgroenten, fijngehakt

1 grote rijpe tomaat, in kleine blokjes gesneden

Potje champignons

400/500 ml kippenbouillon van een halve tablet

2 eetlepels Shaoxing-wijn (of droge sherry)

1 eetlepel lichte sojasaus of meer naar smaak

1 eetlepel donkere sojasaus

¼ theelepel suiker

*Om te garneren (voeg deze naar smaak toe aan tafel)*

Chinese krokante chili-olie

Verse taugé

Bereiding:

Doe het gehakt in een kom en voeg de Shaoxing-wijn, donkere sojasaus en lichte sojasaus toe. Meng goed met je handen zodat het gelijkmatig verdeeld in het gehakt en zet opzij. Verhit nu een wok op hoog vuur en bak het gehakt tot het volledig gaar is en begint te karameliseren. Schep het gehakt met uitzondering van ongeveer 4 eetlepels op een bord en houd het warm. Schuif het overgebleven gehakt naar één kant van de wok en voeg de knoflook, gember, lente-uitjes en gedroogde chilivlokken toe. Als het er wat droog uitziet, voeg dan wat meer olie toe om het wokken van deze aromatische ingrediënten te vergemakkelijken. Bak ongeveer een minuut en roer dan alles door elkaar. Voeg de in blokjes gesneden tomaat en het mosterdgroenten toe en bak een paar minuten, onder regelmatig roeren. Voeg vervolgens de champignons toe en roer deze ook mee. Giet de kippenbouillon, de sojasauzen, de suiker en de Shaoxing-wijn erbij en breng alles al roerend aan de kook. Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking, zeef ze door een vergiet, spoel af met water om overtollig zetmeel te verwijderen en zet opzij. Proef de bouillon en pas naar smaak aan. Je kunt bijvoorbeeld meer suiker toevoegen voor de zoetheid of lichte sojasaus voor een hartigere smaak. Verdeel de gekookte noedels over enkele soepkommen. Giet de soep over de noedels en beleg het geheel met het varkensgehakt. Top af met garnering.