**Hoisinnoedels met gehakt en groene groenten**

Nodig:

400 g broccoli

250 g eiermie (noedels)

Koffielepel gemberpasta

Koffielepel knoflookpasta

1 rode peper

400 g paksoi

2 el arachideolie

400 g half-om-halfgehakt

2 tl vijfkruidenpoeder

6 el hoisinsaus (flesje 250 ml)

Bereiding:

Snijd de broccoli in kleine roosjes. Schil de steel en snijd in plakjes. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg na 2 min. de broccoli toe. Giet af zodra gaar. Snijd het steeltje van de rode peper, halveer in de lengte, verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees fijn. Snijd de paksoi in reepjes. Verhit de olie in een wok of hapjespan en roerbak het gehakt met de gember, knoflook, rode peper, 5-kruidenpoeder en eventueel zout in 3 min. gaar. Doe dit in een kom. Roerbak de paksoi (eerst witte deel, vervolgens groene deel) en giet het overtollig vocht af. Meng, het gehakt de noedels en broccoli met de hoisinsaus en serveer met rijst.