**Chinese varkensnoedelsoep van The Curry Guy**

Nodig:

500 gram (gemengd) gehakt

*Voor de marinade*

1 eetlepel Shaoxing-wijn

2 theelepels donkere sojasaus

1½ eetlepel lichte sojasaus

*Voor de varkensnoedelsoep*

225 gram gedroogde rijstnoedels of een noedel naar keuze

3 eetlepels koolzaadolie of arachideolie

1 royale eetlepel gember, fijngehakt

2 royale eetlepels knoflook, fijngehakt

3 lente-uitjes, fijngehakt

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

225 gram Chinese ingelegde mosterdgroenten, fijngehakt

1 grote rijpe tomaat, in kleine blokjes gesneden

6 kopjes kippen-/varkensbouillon of kippenbouillon

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

Gehakte koriander

Lente-uitjes in dunne plakjes gesneden

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 vlees gelijkmatig bedekt wordt met de marinade en zet opzij. Kook of week de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking, zeef ze door een vergiet, spoel af met water om overtollig zetmeel te verwijderen en zet opzij. Verhit nu een wok op middelhoog tot 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 mosterdgroen 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. 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.