Ingrediënten

**Schaargesneden noedels**

* 250 g gewone bloem
* 4 g zout
* 125 g water

**Pittig varkensvlees**

* 5 sjalotten
* 7 teentjes knoflook
* 10 g gember
* 5 ansjovis
* 5 Thaise rode chilipepers
* 1 el plantaardige olie
* 400 gram varkensgehakt
* 50 g ongezouten boter
* 150 ml Shaoxing-wijn
* 325 g passata
* 3 el lichte sojasaus
* 3 el donkere sojasaus
* 2 el suiker
* 5 g witte peper
* 2 el limoensap

**Koriander en Pinda Gremolata**

* 3 el pinda's
* 1/3 kopje korianderblaadjes
* 3 el limoensap
* limoenschil en extra vergine olijfolie, om te serveren
* Voor de Scissor Cut Noodles: klop de bloem en het zout door elkaar en meng het water door het droge mengsel. Gebruik een vork om de vloeistof te verspreiden en het deeg gelijkmatig te hydrateren. Wanneer er ruige stukken ontstaan, gebruik je je handen om te combineren en te kneden tot een enkele deegmassa. Voeg eventueel nog wat water toe, maar het deeg mag niet plakkerig zijn. Laat 20 minuten rusten. Breng ondertussen een grote pan water in een middelgrote pan zachtjes aan de kook.
* Doe voor het pittige varkensvlees de sjalotten, knoflook, gember, ansjovis en pepers in een kleine keukenmachine en pureer tot er een pasta ontstaat. Schroei de aromatische pasta in een kleine pan op middelhoog vuur totdat al het vocht is verdampt en deze bruin begint te worden.
* Voeg ondertussen olie toe aan een middelgrote pan op middelhoog vuur. Voeg het varkensvlees toe en laat het goed bruin worden over de bodem van de pan.
* Voeg de boter toe aan het varkensgehakt en roer om het vlees los te laten. Gebruik een houten lepel om grotere stukken varkensvlees los te maken totdat er een kruimel ontstaat. Blus de pan af met Shaoxing-wijn en kook tot de alcohol is verdampt en de vloeistof in de pan is ingekookt tot een eetlepel.
* Wanneer de aromatische pasta gaar is, zet je deze opzij in een kleine kom en voeg je de passata, lichte en donkere sojasaus, suiker en peper toe aan de pan. Laat 5-7 minuten op een laag tot middelhoog vuur koken tot er een donkere pasta ontstaat.
* Om de noedels te koken, drukt u de deegbal plat tot een schijf. Knip met een keukenschaar stukken deeg van 5 mm breed af van de rand van de schijf, recht in de pan met kokend water. Draai rond de omtrek van de schijf voor snelle extrusie van noedels. Werk in batches en laat de noedels 5 minuten koken voordat u ze door een zeef in een met olie ingevette kom laat uitlekken. Herhaal met het resterende deeg. Bewaar het noedelkookvocht voor de pittige varkenssaus.
* Als de passatapasta is ingekookt, voeg je deze samen met de aromatische pasta, het limoensap en 150 ml van het noedelkookvocht toe aan het gehakt. Roer om te combineren. Kook de saus in totdat deze net begint te bedekken met de achterkant van een lepel. Als de saus te dik wordt, gebruik dan meer van het gereserveerde kookvocht voor de noedels om het los te maken. Voeg de schaargesneden noedels toe aan het varkensvlees en schep om.
* Rooster voor de koriander- en pindagremolata de pinda's lichtjes in een kleine koekenpan. Verwijder en hak fijn.
* Hak de korianderblaadjes grof en meng ze met pinda's en limoensap.
* Verdeel het varkensvlees en de noedels over borden en garneer met limoenschil, 1-2 eetlepels gremolata en een scheutje extra vergine olijfolie.