



Char siu van procureur

op een snelle noedelroerbak



ca. 25min



2 personen

Voor dit gerecht gaan we je een Kantonese grillmethode aanleren. Alhoewel we het niet boven open vuur doen, vinden we dat deze makkelijke thuisvariant net zo lekker is. Op het menu: gegrild varkensvlees, gemarineerd in pittige Koreaanse chilipasta en Chinese 5-spice kruiden en noedels met veel verse groenten.

Wat je van ons krijgt

- 1 pak udonnoedels ¹
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 2 varkensprocureurlapjes
- 1 komkommer
- 1 teen knoflook
- 1x verse nasigroenten
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- plantaardige olie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grillpan
- grote koekenpan of wok
- vergiet

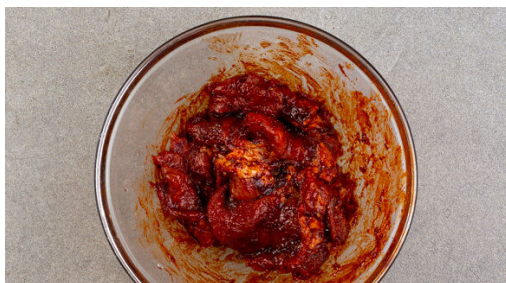
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 33.8g, koolhydraten 87.9g, eiwit 36.4g



1. Vlees marineren

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Meng de **chilipasta** met de **helft van de 5-kruidenmix**, 1 flinke snuf zout en 1/2tl honing. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met de **marinade**. Zet opzij.



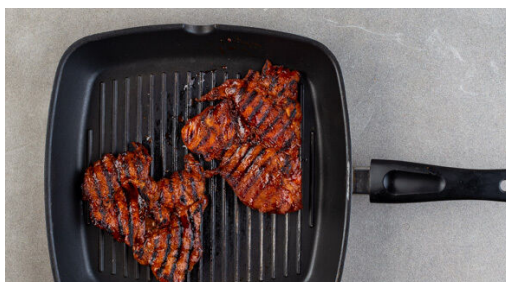
2. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** aan het kokende water toe en kook ze in ca. 4min beetgaar (gebruik meer **noedels** bij grote trek). Giet af en spoel om met koud water.



3. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** schuin in dunne schijfjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Vlees grillen

Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie. Grill het **vlees** 6-8min per kant tot het gaar is en mooie strepen heeft.



5. Knoflook bakken

Verhit een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie en bak de **knoflook** 20-30sec.



6. Roerbak afmaken

Voeg de **nasigroenten** met een flinke snuf zout en roerbak ca. 4min. Voeg de **noedels** toe en bak al omscheppend ca. 2min. Voeg de **ketjap manis** en 1el azijn toe en bak nog 1min. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen en neem de pan van het vuur. Snijd het **vlees** in plakken en serveer met de **komkommer** bovenop de **noedelroerbak**. Geef de **sambal** erbij.