

DINNERLY



Zoet-pittige noedels met varkensreepjes

met chili-olie en witte kool



30-40min



2 personen

Normaal gesproken zijn wij heel beleefd, maar als het op scherpe noedels aankomt slurpen we de boel luidruchtig naar binnen. Zeker als die noedels op smaak zijn gebracht met chili-olie en zwartebonensaus en ook nog eens met een mals varkenslapje geserveerd worden! Pak je eetstokjes en geniet zonder gêne – goede manieren komen morgen wel weer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 1 ui
- 1 witte kool
- 25ml zwartebonensaus^{1,6}
- 1x procureur varkenslapjes
- 1 zakje chilivlokken

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen teen knoflook
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- zeef
- waterkoker

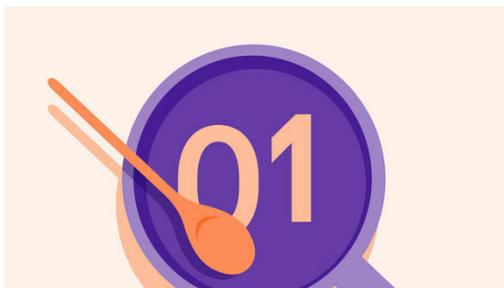
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1047kcal, vet 44.5g, koolhydraten 119.3g, eiwit 42.1g



1. Zutaten voorbereiten

In een waterkoker voldoende water voor de **Nudeln** tot koken brengen. 2 Knoblauczehen schalen en in kleine Scheibchen snijden. De **Zwiefel** schalen, halveren en in kleine Streifen snijden. Den **Weißkohl** viertelen en in ca. 1cm breite Streifen snijden, daarbij den Strunk verwijderen.



4. Chiliöl herstellen

In een verdere middelgrote Pfanne die **Zwiebeln** und den Knoblauch mit 4EL Öl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 3–5Min. anbraten, bis die **Zwiebeln** stark gebräunt sind. **Vorsicht:** Das kann sehr plötzlich passieren! Auf mittlere Hitze reduzieren und **1TL Chiliflocken** (oder mehr nach Geschmack) einrühren, die Pfanne vom Herd nehmen.



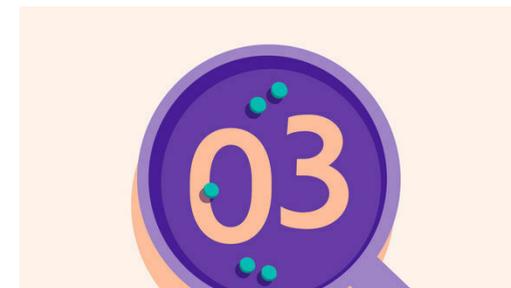
2. Nudeln kochen

Das kochende Wasser mit 1/2TL Salz in einen mittelgroßen Topf geben. Die **Nudeln** zugeben und bei mäßiger bis starker Hitze ca. 3Min. kochen, dabei häufig umrühren um sie voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, der Topf wird weiterverwendet. 50–75ml Wasser mit 1EL Balsamicoessig, der **Schwarzen Bohnensauce** und 2,5TL Zucker zu einer **Sauce** verrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Weißkohl** im Nudeltopf mit 1/2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 30Sek. anbraten. Auf mittlere Hitze reduzieren, die **Nudeln** und die **Sauce** zugeben und 2–3Min. weiterkochen, bis die **Nudeln** gar sind und den Großteil der **Sauce** aufgesogen haben. Das **Fleisch** in ca. 1cm breite Streifen schneiden, auf den **Nudeln** anrichten und mit **Chiliöl** beträufelt servieren.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit 1/2EL Pflanzenöl und 1/2TL Salz einreiben. Eine mittelgroße (Grill-)Pfanne bei starker Hitze aufheizen, das **Fleisch** zugeben, auf den Pfannenboden drücken und von jeder Seite 2–3Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen.



6. Gut eingeölt

Das Chiliöl ist der heimliche Star dieses Gerichts: Es bringt die köstlichen Aromen von gebratener Zwiebel, Chili und Knoblauch zusammen und glänzt verheißungsvoll auf dem Fleisch. Für noch mehr Aroma kann man auf ein anderes Öl der asiatischen Küche zurückgreifen: Ein paar Tropfen Sesamöl (aus geröstetem Sesam) sind eine leckere, nussige Ergänzung.