



Varkensreepjes op glasnoedels

met paksoi, gember en knoflookbieslook



20-30min



2 personen

Deze snelle maaltijd blinkt niet alleen uit in tijd, maar ook in smaak. Dit vooral dankzij de fijne saus van gember en soja en de sappige varkensreepjes. Knoflookbieslook maakt alles extra bijzonder en dankzij de maizena wordt het geheel lekker smeug.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 stukje verse gember
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1x varkensreepjes
- 1 wortel
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 1x babypaksoi
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 bosui
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 zakje maizena

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 25.7g, koolhydraten 65.5g, eiwit 29.8g



1. Saus maken

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Schil en rasp de **gember** fijn en meng met de **sojasaus**, 1el (wittewijn)azijn, 2el water en 1tl suiker.



2. Vlees braden

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Braad het **vlees** in 3-4min rondom goudbruin aan. Bestrooi met een snuf zout en peper en schep op een bord.



3. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in schuine plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunn reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart van elkaar in brede repen. Snijd of knip de **knoflookbieslook** in stukken van ca. 2cm. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt. Neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 3-5min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water. Knip ze evt. 1-2 keer door en doe ze terug in de pan. Meng met de **sesamololie** en de **bosui**.



5. Groenten bakken

Meng **1tl maizena** en 1el koud water tot een papje. Verhit de gebruikte wok op medium tot hoog vuur met 1el olie. Voeg de **wortel**, **paprika**, **ui**, **witte paksoi** en 2el water toe en gaar 3-4min.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **gembersaus** en het **maizenapapje** toe aan de pan, meng en laat alles wat indikken. Voeg het **vlees** toe met de **groene paksoi** en **3/4e van de knoflookbieslook**. Proef of je nog peper wil toevoegen. Verdeel de **noedels** en **roerbak** over de borden en bestrooi met de **rest van de knoflookbieslook**.