



Pittige varkensreepjes met champignons in hoisinsaus op glasnoedels



ca. 25min



2 personen

Wij houden van maaltijden die niet alleen goed smaken, maar er ook goed uitzien. Je eet tenslotte ook met je ogen. Daarom maakt dit gerecht van Dinnerly's kok Tamara ons heel gelukkig. Sneeuwwitte noedels vormen de basis voor rode paprika en een donkere hoisinsaus die champignons en varkenslapjes laat glanzen. Een meesterwerk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g glasnoedels
- 1 rode chilipeper
- 250g champignons
- 1x varkensreepjes
- 1 rode paprika
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- plantaardige olie
- peper en zout

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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 613kcal, vet 28.8g, koolhydraten 61.5g, eiwit 29.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Snij de **chilipeper** in dunne ringen. **Tip:** Verwijder de zaadlijsten als je niet zo van pittig houdt. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden – de grotere in vieren.



2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en kruid met een flinke snuf peper en zout. Verhit een grote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** 3-4min, tot het gaar is en bruin begint te worden. Haal het uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



3. Groenten bakken

Voeg de **chilipeper** en knoflook toe aan de pan en bak ca. 1min, tot de aroma's vrij komen. Voeg de **champignons** toe en bak nog 5-6min, tot het meeste vocht verdampt is en de **champignons** bruin worden. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes.



4. Paprika en vlees garen

Voeg de **paprika**, het **vlees**, de **hoisinsaus** en 60ml water toe aan de pan en breng aan de kook. Zet het vuur laag tot middelhoog en laat 3-4min sudderen, tot de saus indikt.



5. Noedels koken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar. Schep de **noedels** op borden en serveer het **varkensvlees**, de **paprika** en de **champignons** erop.



6. Iedereen is welkom!

Heb je onverwachts gasten? Tover er dan nog snel een salade bij. Snij een komkommer in kleine blokjes en meng ze naar smaak met wat sojasaus, chilivlokken en sesamololie. Heerlijk knapperig en perfect bij je noedeldgerecht!