

DINNERLY



Rundersaucijsjes op zoetzure glasnoedels met broccoli en sinaasappelsaus



2 personen

Vandaag gebruiken we een paar ingrediënten die op het eerste gezicht niet veel met elkaar gemeen hebben: we combineren een lekker kruidig rundersaucijsje met Oost-Aziatische glasnoedels. Misschien geen gebruikelijke combinatie, maar het smaakt fantastisch, vooral met knapperige broccoli en zoetzure sinaasappelsaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 broccoli
- 2 rundersaucijsjes
- 100g glasnoedels
- 1 sinaasappel
- 50ml ketjap manis⁶
- 25g gezouten pinda's⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan met deksel
- waterkoker
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- zeef

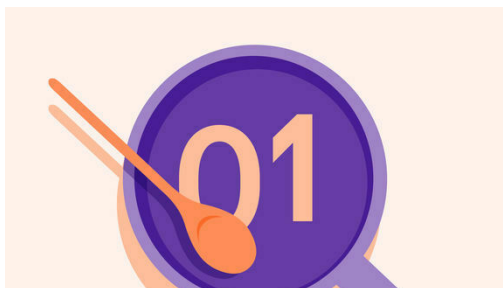
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 780kcal, vet 37.5g, koolhydraten 71.0g, eiwit 36.4g



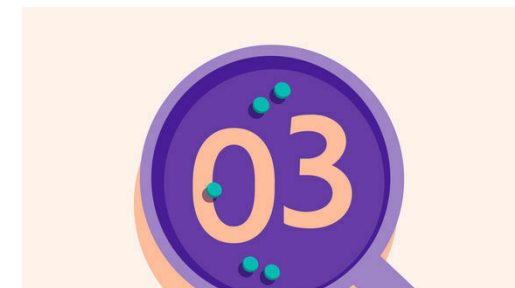
1. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes, verwijder de harde onderkant van de **stronk** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Snij de **worsten** in plakken van 1-2cm dik. Kook voldoende water voor de **noedels** in een waterkoker. Pel 2 tenen knoflook en snij grof.



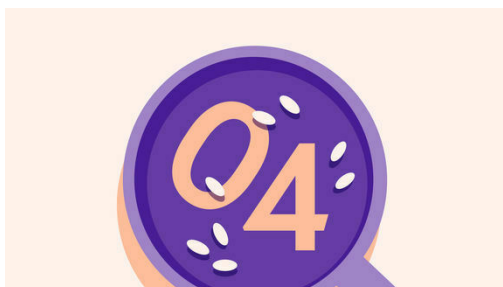
2. Worst en broccoli bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de knoflook ca. 30sec. Voeg de **stukken worst** en de **broccoli met stronk** toe en bak 3-4min, tot de **worst** bruin wordt. Giet er 100ml water bij, leg een deksel op de pan en laat op middelhoog vuur 3-4min zachtjes koken, tot de **broccoli** beetgaar is.



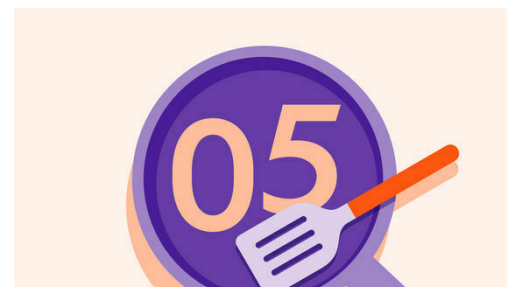
3. Noedels garen

Doe de **droge noedels** in een pan of kom. Giet het kokende water bij de **noedels** tot ze bedekt zijn en laat 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.



4. Saus maken

Rasp de **sinaasappelschil** en halveer de **sinaasappel**. Pers **1 helft** uit en schraap het **vruchtvlies** uit de schil. Meng het **sinaasappelsap** en het **vruchtvlies** met de **ketjap manis**, 1/2tl suiker, 1/2tl zout, 2el (rijst)azijn, 2el water en een snuf peper. Giet de **saus** in de pan, breng aan de kook en laat 2-3min zachtjes koken tot de **saus** indikt.



5. Afmaken en serveren

Schil de **andere sinaasappelhelft** en snij 'm in parten. Hak de **pinda's** grof. Voeg de **noedels** en **sinaasappelrasp** toe aan de pan en meng tot de **noedels** met de **saus** bedekt zijn. Breng op smaak met peper en zout, bestrooi met de **pinda's** en serveer met de **sinaasappelpartten**.



6. In de pan ermee

Om dit gerecht nog specialer te maken kun je de sinaasappel roosteren. Snij de sinaasappelhelft in stap 4 dan niet in partjes maar in iets dikkere plakken en wrijf ze in met een beetje olijfolie. Bak ze vervolgens 2-3min in een kleine koekenpan.