



Varkensreepjes met teriyakisaus

op sobanoedels met cashewnoten



ca. 25min



2 personen

Dat teriyakisaus alles beter maakt, bewijst dit gerecht wel. Mals varkensvlees wordt stevig angebraden met een klein beetje maizena voor extra knapperigheid. Vervolgens serveer je ze op een roerbak van sobanoedels, gemengde groenten, teriyaki- en sojasaus. De geroosterde cashewnoten zorgen tot slot voor een lekkere crunch.

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 2 tenen knoflook
- 1 wortel
- 1 stengel citroengras
- 1x varkensreepjes
- 50g cashewnoten ¹⁵
- 250g verse nasigroenten
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 1el maizena
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1025kcal, vet 41.0g, koolhydraten 116.4g, eiwit 46.3g



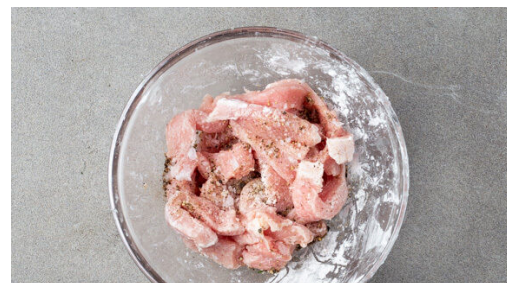
1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte in vieren en dan in staafjes. Snijd het **citroengras** in 4-5 stukken.



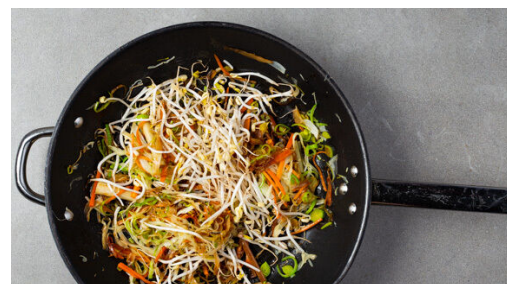
4. Vlees braden

Hak de **helft van de cashewnoten** grof en rooster ze 2-3min in een grote droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Schep op een bord, draai het vuur hoog en verhit 1el plantaardige olie in de pan. Braad het **vlees** in 3-4min rondom bruin en gaar. Schep uit de pan en houd afgedekt warm.



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog, wrijf het in met een flinke snuf peper en zout en hussel om met 1el maizena.



5. Groenten bakken

Verhit opnieuw 1el plantaardige olie in de pan en bak de **wortel**, het **citroengras** en de **nasigroenten** in 2-3min beetgaar. Voeg de **knoflook**, **sojasaus** en **teriyaki** toe.



3. Noedels koken

Voeg **2/3 van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af en spoel goed om met koud water. Laat de **noedels** uitlekken in een zeef.



6. Gerecht afmaken

Voeg het **vlees** en de **noedels** toe en meng goed. Vis het **citroengras** uit de pan en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer bestrooid met de **cashewnoten**.