

DINNERLY



Size+ Chili 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 teriyakisaus 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
- 50ml teriyakisaus^{1,6}
- 2 procureurlappen
- 1 zakje chilivlokken

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- waterkoker
- 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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1060kcal, vet 44.8g, koolhydraten 120.3g, eiwit 43.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook voldoende water voor de **noedels** in een waterkoker. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in dunne plakjes. Pel de **ui** en snij in dunne halve ringen. Snij de **witte kool** in vieren, verwijder de harde kern en snij in repen van ca. 1cm breed.



2. Noedels koken

Doe de **noedels** in een middelgrote kookpan. Bestrooi met ½tl zout en giet heet water erbij tot de **noedels** bedekt zijn. Laat ca. 3min staan – ze moeten nog niet helemaal gaar zijn. Roer regelmatig. Spoel de **noedels** met koud water af in een zeef en laat uitlekken. Maak een **gladde saus** van de **helft van de teriyakisaus**, 50-75ml water, 1el balsamicoazijn en 2,5tl suiker.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf rondom in met 1tl plantaardige olie en ½tl zout. Verhit een middelgrote (grill)pan op hoog vuur. Leg het **vlees** in de pan, druk goed aan en bak 2-3min per kant. Schep op een bord en zet afgedekt opzij.



4. Chili-olie maken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan met 4el plantaardige olie. Voeg de **ui**, knoflook en een snuf zout toe en bak 3-5min op hoog vuur, tot de **ui** flink bruin is. **Pas op:** dit kan ineens heel snel gaan! Zet het vuur lager en roer **1tl chilivlokken** (of meer naar smaak) erdoor. Haal de pan dan van het vuur.



5. Mengen en serveren

Verhit opnieuw de lege noedelpan met 1/2el plantaardige olie. Bak de **witte kool** ca. 30sec op hoog vuur. Voeg de **noedels** en de **saus** toe en roer goed door. Verhit 2-3min tot de **noedels** helemaal gaar zijn en het meeste van de **saus** hebben opgezogen. Snij het **vlees** in repen en verdeel ze met de **noedels** over de borden. Giet de **chili-olie** erover.



6. Goed geolied eten

De chili-olie is de geheime held van dit gerecht. Maar er zijn ook andere soorten olie die een maaltijd een nieuwe dimensie kunnen geven. Druppel bijvoorbeeld bij het serveren een klein beetje sesamololie (van geroosterde sesam) over de borden: dat past bij heel veel (noedel)recepten uit de Oost-Aziatische keuken.