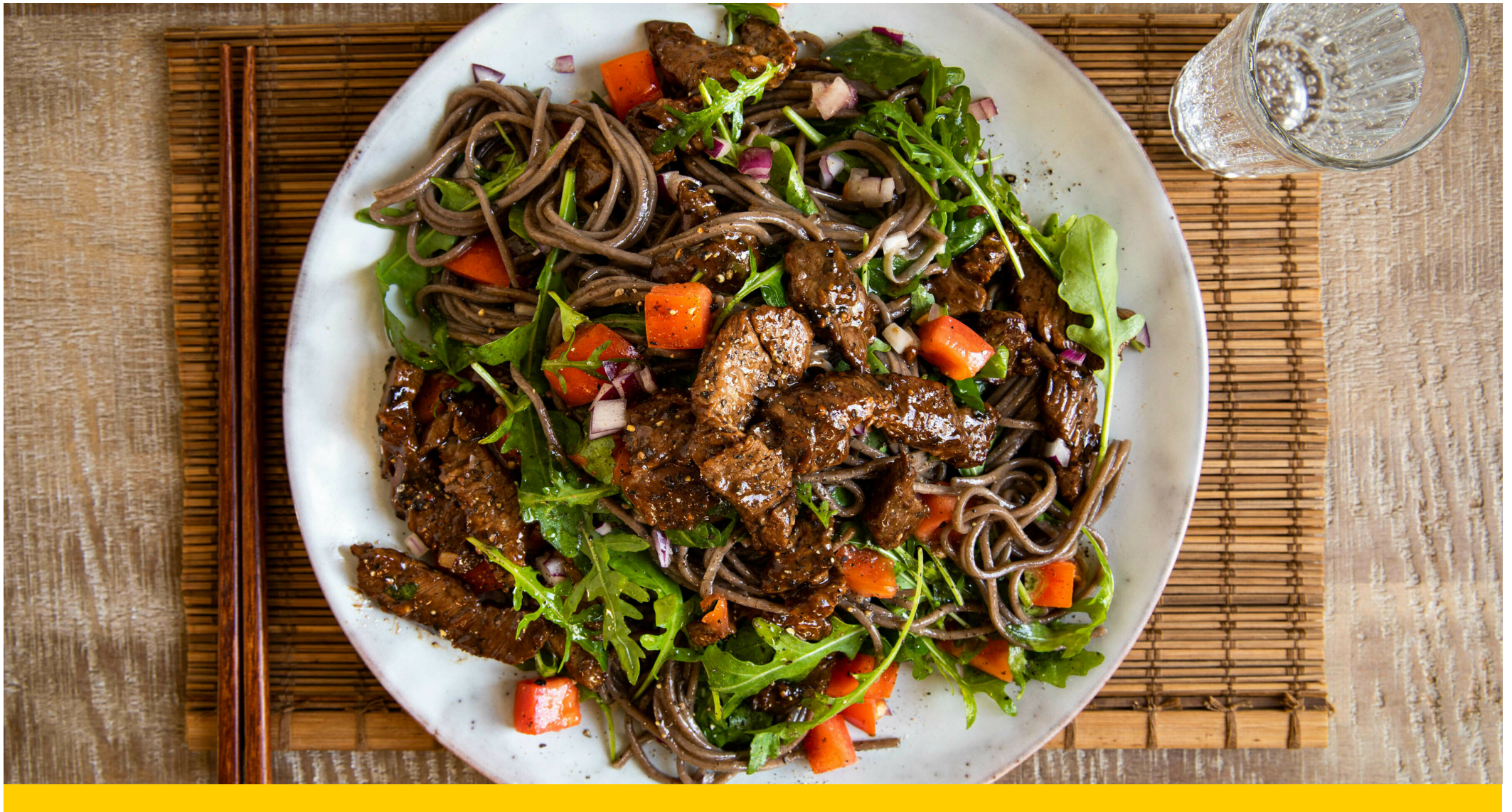




Supersnel V1: Vietnamese runderroerbak

op sobanoedelsalade met rucola



binnen 20min



2 personen

Met dit bijzondere recept laten we je kennismaken met een klassieker uit de Vietnamese keuken: Bo Luc Lac. Bo staat voor rundvlees en Luc Lac vertaalt zich in schudden. Letterlijk vertaald dus 'schuddend rundvlees'. En dankzij een paar slimme trucs van onze chef schudt je dit snelle wokgerecht van rundvlees en noedels in zo'n 20 minuten uit je mouw.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1x runderreepjes
- 300g sobanoedels ¹
- 1 paprika
- 2 tomaten
- 1 rode ui
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef

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

Kooktip

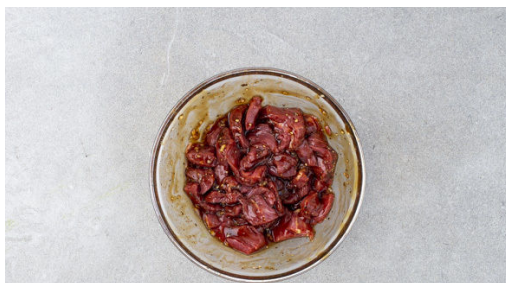
Als je paprika liever niet rauw eet, kun je 'm ook bij het vlees meebakken.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 605kcal, vet 13.6g, koolhydraten 78.1g, eiwit 41.9g



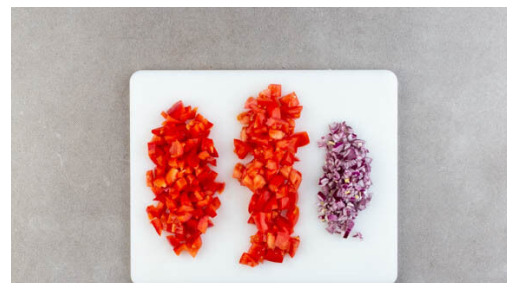
1. Vlees voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng met de **helft van de teriyakisaus**, de **helft van de sojasaus** en een snuf peper. **Tip:** Gebruik evt. **meer teriyaki- en sojasaus** naar smaak. Dep het **vlees** droog en schep om met de **marinade**.



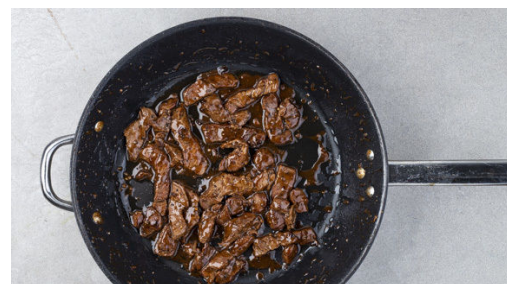
4. Noedels koken

Voeg **2/3 van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af in een zeef, spoel grondig af met koud water en laat uitlekken.



2. Tomaten snijden

Breng genoeg gezouten water voor **2/3 van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** ook in kleine blokjes. Pel en hak de **ui** fijn.



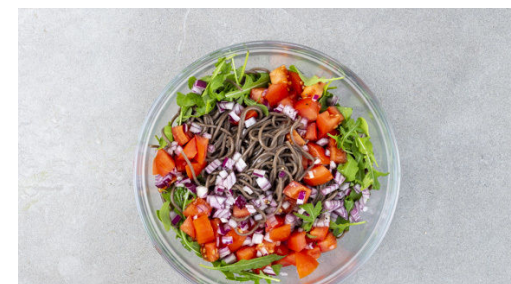
5. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur. Neem het **vlees** uit de **marinade** en braad het in 2-3min rondom stevig aan. Blus af met de **marinade** en roerbak nog 1-2min.



3. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **sesamolie**, 2tl plantaardige olie, 2tl azijn en een snuf peper en zout.



6. Salade afmaken

Meng de **noedels** met de **tomaat, ui, rucola** en **dressing**. Verdeel de **noedelsalade** over kommen of diepe borden en serveer het **vlees** er bovenop.