



Supersnel: Varkensreepjes met pinda-glaze

op een kruidige noedelroerbak



ca. 20min



2 personen

Grote honger maar weinig tijd? Een Aziatische roerbak is de redder in nood! En zeker met deze truc: we sturen je kant-en-klare roerbakgroenten, zo gaat het extra snel. Je brengt alles op smaak met een gemberwoksauis en het vlees bak je vlot in een sticky glaze van pindakaas, ketjap manis en limoensap. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 1 teen knoflook
- 400g Chinese roerbakgroenten
- 200ml gemberwoksaus ^{1,6,11,12}
- 1 onbehandelde limoen
- 1x varkensreepjes
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 50ml ketjap manis ⁶
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- middelgrote koekenpan
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1028kcal, vet 39.1g, koolhydraten 119.6g, eiwit 49.9g



1. Noedels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **helft van de noedels**. Doe de **helft van de noedels** in het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Giet de **noedels** af in een zeef en spoel om met koud water.



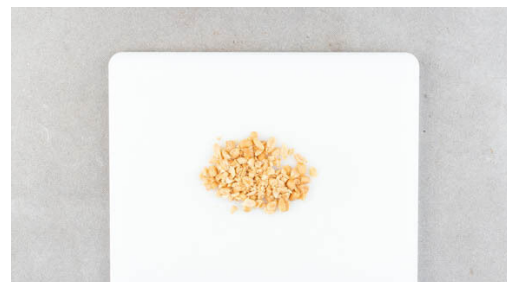
4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Roerbak het **vlees** in 3-4min gaar. Voeg de **pindakaas**, de **helft van de ketjap manis**, **1el limoensap**, een flinke snuf suiker en een snuf zout toe. Meng het geheel goed en laat in ca. 1min indikken.



2. Groenten bakken

Pel de **knoflook** en hak of pers fijn. Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en roerbak de **groentemix** en de **knoflook** met een snuf zout ca. 3min. Voeg de **gemberwoksaus** toe, en laat 2-3min zachtjes koken tot de **groenten** gaar maar nog knapperig zijn. Neem de pan van het vuur.



5. Pinda's hakken

Maak een klein gaatje in het **pindazakje**, zodat de lucht kan ontsnappen. Plet de **pinda's** in het zakje met een zware pan of vleesklopper. Je kunt de **pinda's** ook grof hakken.



3. Limoen voorbereiden

Halveer de **limoen**. Pers **1 helft** uit, snijd de **andere helft** in parten.



6. Afmaken en serveren

Meng de **noedels** met de **groenten** en verwarm ca. 1min. Verdeel de **noedelroerbak** over borden en leg het **vlees** bovenop. Bestrooi met de **pinda's** en geef de **limoenpartjes** erbij.