

DINNERLY



Chili noedels met varkensreepjes

met chili-olie en witte kool



30-40min



2 personen

Normaal gesproken zijn we heel beleefd bij Marley Spoon, maar als het op 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 noedels ¹
- 1 ui
- 1 witte kool
- 50ml teriyakisaus ^{1,2}
- 2 procureurlappen
- 1 zakje chilivlokken

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- balsamicoazijn ³
- zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

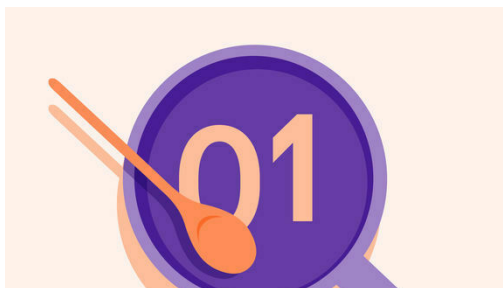
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

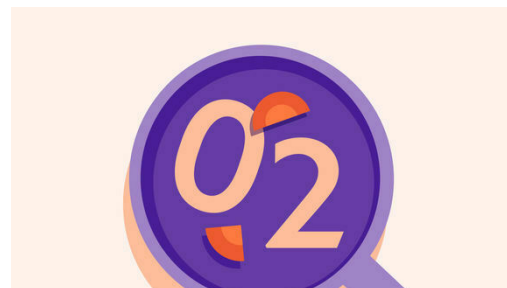
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1055kcal, vet 44.8g, koolhydraten 119.0g, eiwit 43.8g



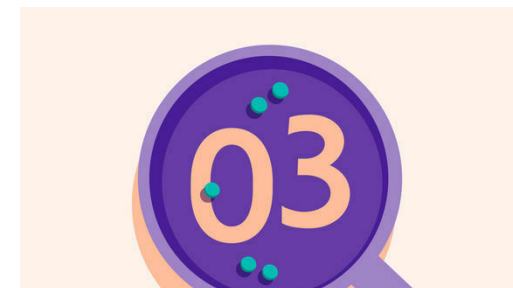
1. Ingrediënten voorbereiden

Kook voldoende water voor de **noedels** in een waterkoker. Pel 2 tenen knoflook en snij in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de stronk van de **witte kool** met een scherp mes. Snij de **witte kool** in vieren en dan in repen van ca. 1cm breed.



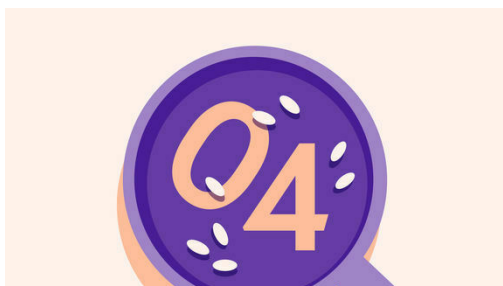
2. Noedels koken

Giet het gekookte water met een ½tl zout in een middelgrote kookpan en zet op medium tot hoog vuur. Voeg de **noedels** toe en kook ca. 3min. Roer regelmatig om ze van elkaar te scheiden. Spoel de **noedels** met koud water af in een zeef en laat uitlekken. De pan heb je zo weer nodig. Maak een **gladde saus** van de **helft van de teriyakisaus**, 50-75ml water, 1el balsamicoazijn en 2½tl suiker.



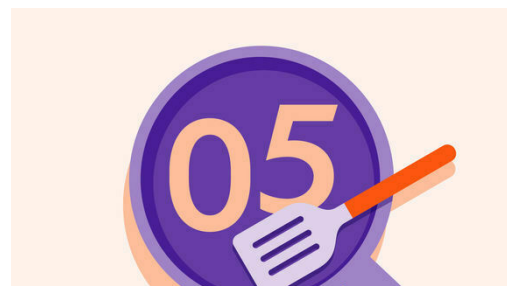
3. Vlees bakken

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 op hoog vuur. Voeg de **ui** en knoflook met een flinke 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 van het vuur.



5. Mengen en serveren

Verhit de gebruikte kookpan met 1tl plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **witte kool** ca. 30sec. Voeg de **noedels** en de **sous** toe en roer goed door. Kook 2-3min verder tot de **noedels** helemaal gaar zijn en het grootste deel van de **sous** hebben opgezogen. Snij het **vlees** in repen en verdeel ze met de **noedels** over de borden. Bedruppel met de **chili-olie**.



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.