



Char siu van procureur

op een snelle noedelroerbak



ca. 25min



2 personen

Je hebt vast wel eens char siu besteld bij de Chinees. Heerlijk, maar deze huisgemaakte versie is ook niet mis. Traditioneel wordt char siu aan spiesen boven open vuur geroosterd, maar wij maken het onszelf iets makkelijker. Je marineert de procureurlappen in een heerlijk mengsel van gochujang en garam masala en dan gril je het vlees in een loeihete grillpan om dat open vuur een beetje na te bootsen.

Wat je van ons krijgt

- 300g udonnoedels ¹
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje garam masala
- 2 procureurlappen
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 teen knoflook
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 25ml sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

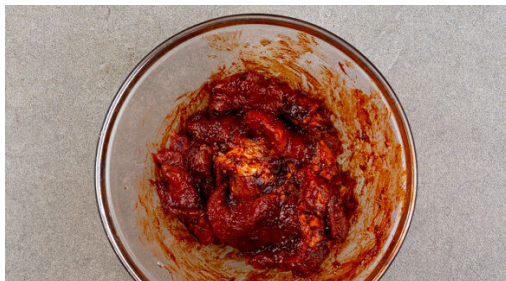
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

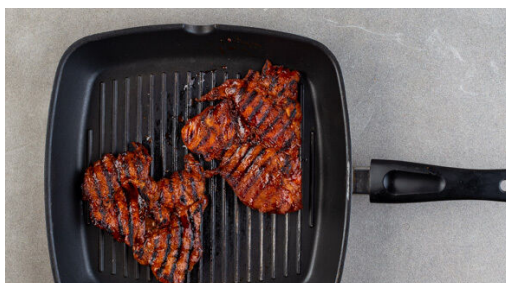
Voedingswaarde per portie

calorieën 650kcal, vet 18.5g, koolhydraten 76.9g, eiwit 40.0g



1. Vlees marineren

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Meng de **chilipasta** met de **helft van de kruidenmix**, een flinke snuf zout en een ½tl honing. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met de **marinade**. Zet opzij.



4. Vlees braden

Verhit een grillpan of grote koekenpan met 1tl plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Gril het **vlees** 6-8min per kant tot het gaar is en mooie strepen heeft.



2. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** (of meer bij grote trek) aan het kokende water toe en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af en spoel om met koud water. Halveer de **prei** in de lengte en snijd dwars in dunne repen. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en vervolgens dwars in dunne plakjes.



5. Knoflook fruiten

Verhit een wok of grote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 20-30sec.



3. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** in schuine plakjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn.



6. Roerbak afmaken

Zet het vuur iets hoger. Voeg de **prei**, **wortel** en een flinke snuf zout toe en roerbak ca. 4min. Voeg de **noedels** toe en roerbak ca. 2min. Voeg de **sojasaus** en 2tl azijn toe en bak nog ca. 1min. Neem de pan van het vuur. Verdeel de **noedelroerbak** over de borden. Snijd het **vlees** in plakken en serveer bovenop de **noedelroerbak**. Geef de **sambal** en **komkommerplakjes** erbij.