

DINNERLY



Gegrilde varkensreepjes op chilinoedels met ingelegde rode kool



ca. 25min



2 personen

Dit gerecht heeft zoveel geweldige ingrediënten dat we niet kunnen kiezen wie de ster op het bord is. Zijn het de zachte noedels in sojasaus? Is het de knapperige rode kool met zure kick? Of toch de sappige varkensreepjes met intense chili-olie? Misschien is de combinatie aan smaken en texturen wel het geheim van het succes. In ieder geval vormen ze samen een maaltijd die gewoonweg heerlijk is!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 stuk rode kool
- 1 ui
- 250g noedels ²
- 1x varkensreepjes
- 1 zakje chilivlokken
- 50ml tamari-sojasaus ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn
- balsamicoazijn ¹

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Zwavel dioxide en Sulfiten (1), Gluten (2), Soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1027kcal, vet 42.0g, koolhydraten 116.0g, eiwit 44.9g



1. Groente snijden

Snij de **rode kool** in dunne reepjes. Meng de **rodekoolreepjes** met 3el (wittewijn)azijn, 2½tl suiker en een flinke snuf zout. Kneed stevig tot de **kool** zachter is. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes.



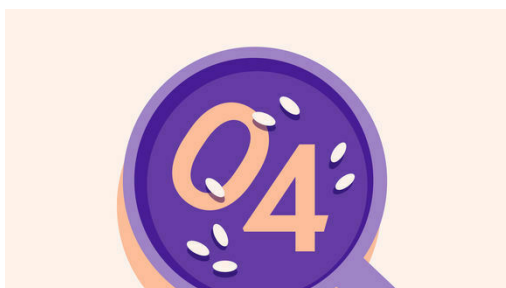
2. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **noedels** toe en kook ze ca. 3min, ze moeten nog niet helemaal gaar zijn. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Bak het **vlees** met ½tl zout in 2-3min gaar.



4. Chili-olie maken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 4el plantaardige olie. Bak de **ui** met een snuf zout 3-4min, tot de **ui** bruin is. Zet het vuur lager, voeg **1el chilivlokken** en de knoflook toe en bak 1min mee, tot de knoflook goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur en verwarm de **noedels**, **50-75ml kookwater**, de **sojasaus**, 2½tl suiker en 1el balsamicoazijn 2-3min, tot de **noedels** gaar zijn en het meeste vocht hebben opgenomen. Verdeel de **noedels** over borden, leg het **vlees** er bovenop en garneer met de **chili-olie** en **ui**. Serveer met de **rode kool**.



6. Lekker nootachtig

Een beetje sesamolie (van geroosterde sesamzaadjes) kan aan dit gerecht een lekkere nootachtig aroma toevoegen. Druppel het bijvoorbeeld voor het serveren over de borden.