

DINNERLY



Gemarineerde varkensreepjes met mie met wortels en sesam



ca. 20min



2 personen

Met Dinnerly kun je vanuit je keuken de hele wereld afreizen. Met dit recept bevinden we ons op een drukke markt in Oost-Azië waar al het eten vers voor je neus bereid wordt: knapperig gebakken varkensvlees en mie-noedels, rijk op smaak gebracht met sojasaus, sesamzaad en bosui. Een lekkere combinatie die je in een handomdraai op tafel hebt staan – en het ziet er nog mooi uit ook.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 wortels
- 1 bosui
- 2 varkenslapjes
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 250g noedels ¹
- 1 zakje sesam ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el tomatenketchup
- 1el honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 697kcal, vet 18.9g, koolhydraten 86.8g, eiwit 42.5g



1. Groenten snijden

Schrob of schil de **wortels**, snij ze in de lengte doormidden en dan in dunne, schuine plakjes. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en snij het in reepjes van ca. 1cm breed. Maak een **marinade** van de **sojasaus**, de **witte bosui**, 4tl (rijst)azijn, 1el ketchup, 1el honing, de knoflook en een flinke snuf peper. Meng de **reepjes vlees** met de **marinade** en zet opzij om in te trekken.



3. Wortels bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **3/4e van de noedels** aan de kook. Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **wortel** 4-6min. Regelmatig roeren. Breng op smaak met wat peper en zout.



4. Noedels koken

Kook **3/4e van de noedels** in 3-5min beetgaar. Laat de **noedels** uitlekken in een vergiet.



5. Afmaken en serveren

Voeg het **vlees met de marinade** toe aan de **wortels** en bak op hoog vuur in 3-4min gaar. Voeg 80ml water toe en laat 1-2min zachtjes koken. Als het mengsel te dik wordt kun je wat extra water toevoegen. Zet het vuur uit en roer de **noedels** en **sesam** door de pan. Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de **groene bosui**.



6. Spice it up!

Deze maaltijd zit al vol rijke aroma's. Voor nog wat extra pit kun je wat gemberpoeder en/of chilipoeder aan de marinade toevoegen.