



Pittige varkensreepjes met champignons in hoisinsaus op glasnoedels



ca. 25min



2 personen

Wij houden van maaltijden die niet alleen goed smaken, maar er ook goed uitzien. Je eet tenslotte ook met je ogen. Daarom maakt dit gerecht van Dinnerly's kok Tamara ons heel gelukkig. Sneeuwwitte noedels vormen de basis voor frisse paprika en een donkere hoisinsaus die de champignons en varkenslapjes laten glanzen. Een meesterwerk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1x varkensreepjes
- 1 chilipeper
- 250g champignons
- 100g glasnoedels
- 1 paprika
- 50ml hoisinsaus ^{1,2,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef
- schuimspaan

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

ALLERGENEN

gluten (1), sesamzaad (2), soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 572kcal, vet 23.1g, koolhydraten 61.4g, eiwit 31.4g



1. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en kruid met een flinke snuf peper en zout. Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak het **vlees** 3-4min, tot het gaar is en bruin begint te worden. Neem uit de pan en zet opzij, de pan met olie gebruiken we zo weer.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel 1 teen knoflook en snij grof. Snij de **chilipeper** in dunne ringen. **Tip:** Verwijder de zaadlijsten als je niet zo van pittig houdt. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten). Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan.



3. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **chilipeper** en knoflook toe en bak ca. 1min, tot de aroma's vrij komen. Voeg de **champignons** toe en bak 5-6min mee, tot het meeste vocht verdampt is en de **champignons** bruin worden. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in dunne reepjes.



4. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **paprika**, het **vlees**, de **hoisinsaus** en 60ml water toe aan de pan en breng aan de kook. Zet het vuur laag tot middelhoog en laat 3-4min koken, tot de saus indikt. Schep de **noedels** op borden en serveer het **varkensvlees**, de **paprika** en de **champignons** erop.



6. Iedereen is welkom!

Heb je onverwachts gasten? Tover er dan nog snel een salade bij. Snij een komkommer in kleine blokjes en meng ze naar smaak met wat sojasaus, chilivlokken en sesamolie. Heerlijk knapperig en perfect bij je noedelgerecht!