

DINNERLY



Rundvlees-noedelpannetje met groentemix en gembersaus



ca. 20min



2 personen

Soms vergt het maar weinig om een kostelijke maaltijd op tafel te zetten. Zoals in dit recept! Het smaakt heerlijk en vult goed, maar dankzij de voorgesneden runderreepjes en groentemix hoef je bijna geen werk te verrichten. Snij een ui en kook de noedels en je bent al bijna klaar om te serveren.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 1x runderreepjes
- 250g verse nasigroente
- 100ml gemberwoksaus ^{1,2,3,4}
- 100g glasnoedels

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- grote koekenpan met deksel
- zeef

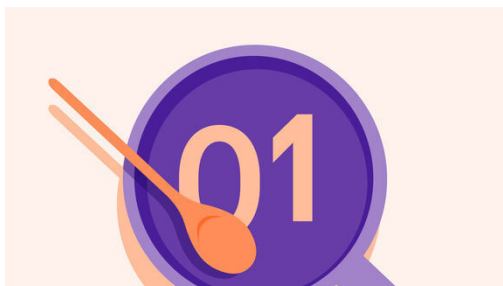
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), sesamzaad (2), soja (3), sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

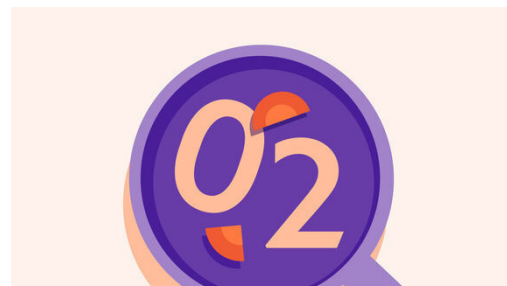
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 574kcal, vet 18.4g, koolhydraten 70.3g, eiwit 31.4g



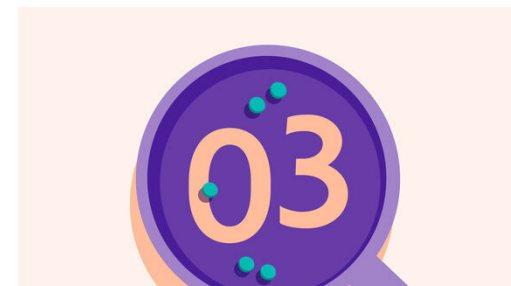
1. Ui en knoflook snijden

Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Pel en halveer de ui en snij in dunne reepjes.



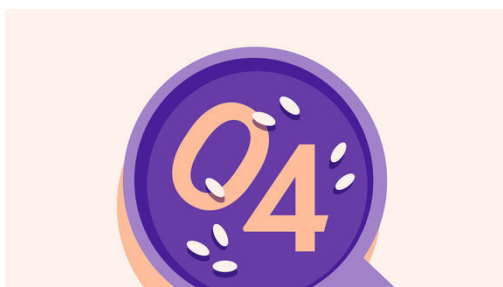
2. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op heel hoog vuur met 2el plantaardige olie. Voeg het vlees toe en roerbak 2-3min tot het rondom gebruind is. Schep het vlees uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



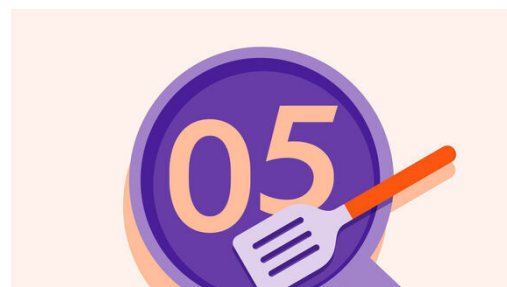
3. Groente bakken

Hou het vuur hoog en voeg de **groentemix**, **gembersaus**, **ui** en knoflook toe. Roerbak het geheel 2-3min. Draai dan het vuur naar middelhoog, voeg 3el water toe, leg een deksel op de pan en laat de **groente** 5-7min garen.



4. Noedels garen

Kook voldoende gezouten water voor de **noedels** in een kleine kookpan. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water, haal de pan direct van het vuur en laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze dan 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

Meng het **vlees** en de **noedels** door de pan met **groente** en verwarm alles kort. Roer 1el witte azijn en een flinke snuf peper en zout erdoor. Proef en voeg naar smaak extra peper en zout toe. **Tip:** als je meer **sous** wilt, kun je nog 3-4el water toevoegen. Verdeel het **noedelpannetje** over borden of kommen en serveer.



6. Meer crunch, a.u.b.!

Dit gerecht zit al vol lekkere texturen, maar een echte crunch zit er niet bij. Als je wat bite wil toevoegen kun je een handje ongezouten pinda's of cashews grof hakken en 1-2min in een droge koekenpan roosteren. Strooi ze bij het serveren over de borden.