



## Vietnamese varkenslapjes

op noedelsalade met sinaasappel-srirachasaus



20-30min



2 personen

Dit recept brengt een ode aan de Vietnamese Bun cha. Dat gerecht bestaat traditioneel uit vermicellinoedels (bun), gegrilde stukjes varkensvlees (cha) en een soort bouillon die zowel vleesmarinade als dipsaus is. Erbij serveer je smaakmakers als chilipeper, knoflook en verse kruiden. Wij voegen daar sinaasappel-srirachasaus en zoute pinda's aan toe voor een optimale smaakbeleving!

## Wat je van ons krijgt

- 1x sperziebonen
- 1 stengel citroengras
- 1 teen knoflook
- 2 varkenslapjes
- 100g noedels
- 1 sinaasappel
- 1 sachet sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 sachet srirachasaus
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 krop botersla
- 1 zakje pinda's <sup>5</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- bloem <sup>1</sup>

## Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- zeef of vergiet
- garde

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

### Kooktip

Je kunt van het buitenste deel van de citroengrassengel een prima thee trekken. Voeg evt. een stukje gember en verse munt toe voor extra smaak!

### Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

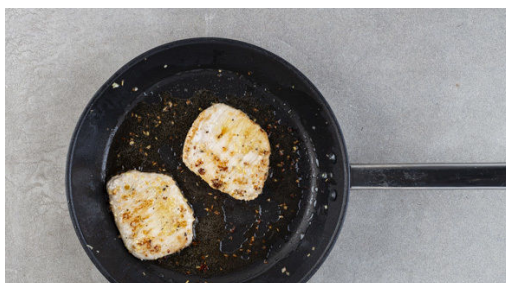
### Voedingswaarde per portie

calorieën 604kcal, vet 22.9g, koolhydraten 62.3g, eiwit 32.5g



### 1. Sperziebonen koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Dop de **sperziebonen** en doe ze met 1/4tl zout en het gekookte water in een kleine kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **sperziebonen** in 7-9min beetgaar.



### 4. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **varkenslapjes** in 1-2min per zijde goudbruin en gaar is. Neem de **varkenslapjes** uit de pan en leg houd ze warm tot stap 6. Veeg de pan niet schoon!



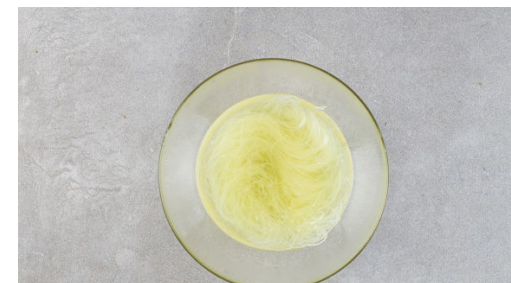
### 2. Vlees marineren

Verwijder de buitenste bladeren van de stengel **citroengras** en hak het **witte gedeelte** fijn (zie kooktip, links). Pel en hak de **knoflook** fijn. Meng het **citroengras** in een kom met de **knoflook**, 2el olie, 1/4tl zout en een flinke snuf peper. Leg de **varkenslapjes** in de kom en wentel ze door de **marinade**. Zet opzij tot stap 4.



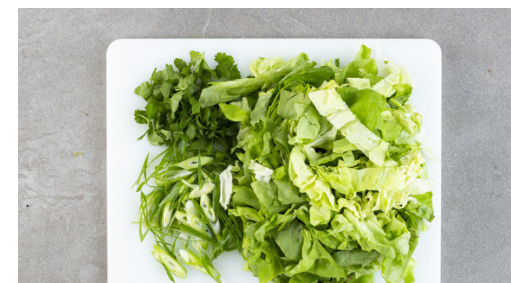
### 5. Jus maken

Pers de **sinaasappel** uit en meng het **sap** met de **sojasaus**, de **sriracha**, 1el azijn en 1el water. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en roer 1el bloem door de **braadsappen**. Bak al roerend 1min en schenk de **sous** in de pan. Breng aan de kook en laat de **jus** in 2-3min op matig-middelhoog vuur indikken. Roer de **noedels** door de **jus**.



### 3. Noedels wellen

Doe **2/3e van noedels** in een hittebestendige kom (gebruik meer **noedels** bij grote trek). Giet de **sperziebonen** boven de kom met **noedels** af. Laat de **noedels** 3-4min wellen. Giet de **noedels** af in een zeef en spoel ze om met koud water.



### 6. Toppings voorbereiden

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Verwijder de **buitenste bladeren** en snijd de **sla** in smalle reepjes. Schep de **noedels** op en verdeel er de **sla** en **sperziebonen** over. Snijd het vlees in brede repen en leg het bovenop de groenten. Bestrooi met de **koriander**, **bosui** en **pinda's**.