

DINNERLY



Zoetzure varkensreepjes met noedels in een soja-tomatensaus



20-30min



2 personen

Tomatensaus en Oost-Aziatische roerbak – wie zet die twee nou bij elkaar? Wij dus! Onze chef Martina heeft allerlei heerlijke ingrediënten op een unieke manier gecombineerd. En daarom eten we vandaag smakelijke noedels in een zoet-zure tomatensaus die weinig met Italiaanse pasta te maken heeft. Dit is helemaal Aziatisch en helemaal Dinnerly. Serveer er lekkere varkensreepjes bij en we zijn volkomen tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 varkenslapjes
- 1 wortel
- 25ml tamari-sojasaus²
- 250g noedels¹
- 2 tomaten
- 1 blikje biologische tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el tomatenketchup
- 2tl bloem¹
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- vergiet

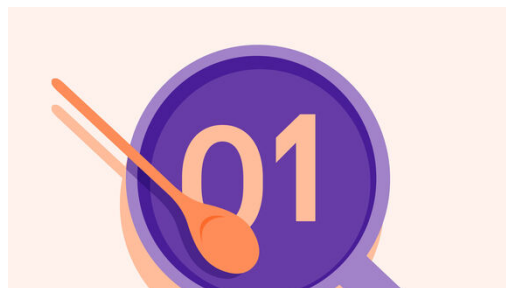
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

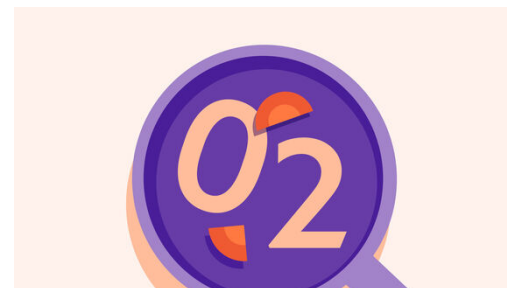
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 774kcal, vet 23.6g, koolhydraten 99.0g, eiwit 41.8g



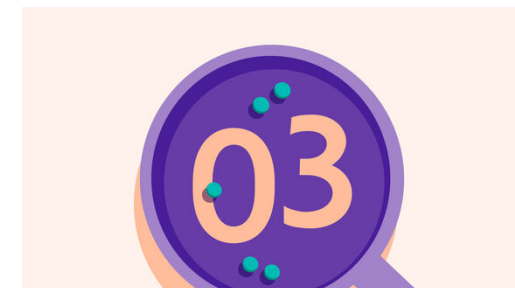
1. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in reepjes van 1-2cm breed. Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg het **vlees** toe en bak in 5-8min rondom gaar. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken.



2. Vlees kruiden

Strooi 1tl bloem over het **vlees**, roer de **helft van de sojasaus** erdoor en laat ca. 1min inkoken. Roer regelmatig. Schep het **vlees** uit de pan en zet afgedekt opzij. De pan gebruiken we zo weer.



3. Groente bakken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **wortel** 5-6min met een snuf zout. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snij ze in partjes. Voeg de **tomaat** met 1tl bloem toe aan de pan en bak ca. 1min mee.



4. Noedels koken

Voeg $\frac{3}{4}$ van de **noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Meng ondertussen 250ml water met de **helft van de tomatenpuree**, de **rest van de sojasaus**, 2el azijn, 1el ketchup en $\frac{1}{2}$ el suiker. Voeg de **sous** toe aan de pan met groente en laat 3-5min inkoken.



5. Afmaken en serveren

Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Proef de **groente** en breng op smaak met zout. Roer de **noedels** erdoor en pas de consistentie naar smaak aan met wat water. Verdeel de **noedels**, **groente** en het **vlees** over borden en serveer.



6. Roerbak je restjes

Een roerbak is een ware democratie: iedereen heeft er een plekje in. Speur eens door de koelkast naar wat restjes. Een halve broccoli? Een overgebleven courgette? Dat laatste stuk prei? Snij ze in hapklare stukjes en bak ze mee met de wortel – handig als je onverwacht een eter meer hebt.