

DINNERLY



Pittige varkensreepjes op glasnoedels met gember, tomaten en courgette



ca. 20min



2 personen

Dinnerly brengt de diversiteit van de Oost-Aziatische keuken naar je toe! Malse varkensreepjes met noedels en knapperige groenten, heerlijk op smaak gebracht met scherpe gele currypasta en verse gember. En we weten allemaal dat beknoptheid vaak een deugd is, dus we hebben de bereidingstijd zo kort mogelijk gehouden. Zo heb je in no time iets heerlijks op tafel staan.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 varkenslapjes
- 1 stukje verse gember
- 2 tomaten
- 1 pakje gele currypasta
- 1 courgette
- 100g glasnoedels

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 531kcal, vet 21.1g, koolhydraten 54.0g, eiwit 30.8g



1. Vlees marineren

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in reepjes van ca. 1cm breed. Schil de **gember** en rasp fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij grof. Doe de **tomaat**, de **helft van de currypasta**, de **helft van de gember**, 1el plantaardige olie, 1el azijn en een snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **marinade**. Meng met het **vlees** en zet opzij.



2. Groente snijden

Breng 1L water aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 0,5cm dik. Pel 1 teen knoflook, snij heel fijn en meng met de **rest van de gember**.



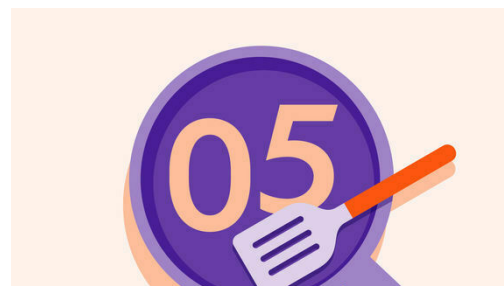
3. Courgette bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **courgette** 3-4min. Voeg het **knoflook-gembermengsel** en een snuf peper en zout toe en bak nog 2min. Roer regelmatig door.



4. Noedels bereiden

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze met koud water af in een zeef 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 het **vlees mét marinade** toe aan de **courgette** en laat het geheel 4-5min zachtjes garen. Roer er 2-3el water doorheen en bak nog 2-3min, of tot het **vlees** gaar is. Als het te snel indikt kun je wat meer water toevoegen. Verdeel de **noedels** en het **vlees-groentenmengsel** over borden en serveer.



6. Hoezee voor groente!

Dit is nou precies zo'n Dinnerly-gerecht waar je allerlei restjes in kwijt kan. Heb je nog een stuk aubergine, een wortel of een halve paprika liggen? Snij de groente in mooie blokjes en bak mee met de courgette. Zo hoef je nooit iets weg te gooien.