



Sticky varkensreepjes

in pittig-zoete noedelsalade met groenten



ca. 25min



2 personen

Het lijkt een goed idee om na een lange dag gewoon iets te bestellen, maar in de tijd dat je op je maaltijd zit te wachten, heb je zelf een smakelijk gerecht gekookt. Als wij behoefte hebben aan snel en simpel dan maken we deze in zoete chilisaus gebakken varkensreepjes met een noedelsalade vol kraakverse groenten.

Wat je van ons krijgt

- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 limoen
- 2 zakjes sesamolie ¹¹
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 250g noedels ¹
- 1x varkensreepjes
- 1 zakje zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 34.2g, koolhydraten 100.2g, eiwit 36.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **komkommer** in zeer dunne schijfjes en de **bosui** schuin in dunne ringen. Schrob de **wortel** schoon en rasp hem grof (of snijd in dunne staafjes als je meer tijd hebt).



4. Vlees bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **varkensreepjes** met een flinke snuf zout in 3-5min rondom gaar en goudbruin.



2. Dressing maken

Pers de **limoen** boven een kommetje uit en roer er de **sesamolie**, **2-3tl sojasaus**, 1el olie, 1-2el azijn (bij voorkeur witte wijn of rijstwijn) en 1el suiker of honing door. Is de **dressing** te dik? Voeg dan 1el water toe.



5. Vlees kruiden

Zet het vuur onder de pan laag zodra het **vlees** bijna gaar is en voeg de **zoete chilisaus** toe. Bak al roerend 1-2min zodat het **varkensvlees** rondom met een kleverig laagje bedekt is. .



3. Noedels koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de noedels** toe en kook ze in 3-4min beetgaar. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Giet af en doe de **noedels** terug in de pan.



6. Salade maken

Voeg de **bosuiringen**, **wortel** en **komkommer** met de **dressing** aan de **gekookte noedels** toe. Hussel om en breng de **noedelsalade** op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** met de **varkensreepjes** bovenop.