



Sticky varkensreepjes

in pittig-zoete groente-noedelsalade



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

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- waterkoker
- middelgrote kookpan

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

Kooktip

Houd je niet zo van rauwe taugé? Laat de taugé dan 1-2min in net gekookt water garen en giet dan af.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 25.8g, koolhydraten 124.3g, eiwit 40.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **minikomkommer** in zeer dunne plakjes. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Schil of schrob de **wortel** en rasp hem grof.



4. Vlees bakken

Verhit 1-2el plantaardige 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. Salade maken

Meng de **bosuiringen**, **wortel**, **komkommer** en **taugé (zie tip, links)** met de **dressing** en de **noedels**. Breng de **noedelsalade** op smaak met peper en zout.



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 in een zeef en spoel om met koud water.



6. 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 to het **varkensvlees** rondom met een kleverig laagje bedekt is. Serveer de **noedelsalade** met de **varkensreepjes** bovenop.