



Varkenstukjes met teriyaki

op sobanoedels met cashewnoten



ca. 25min



2 personen

Dat teriyakisaus alles beter maakt, bewijst dit gerecht wel. Mals varkensvlees wordt stevig angebraden met een klein beetje maizena voor extra knapperigheid. Vervolgens serveer je ze op een roerbak van sobanoedels, gemengde groenten, teriyaki- en sojasaus. De geroosterde cashewnoten zorgen tot slot voor een lekkere crunch.

Wat je van ons krijgt

- 300g sobanoedels ¹
- 2 tenen knoflook
- 1 wortel
- 1 stengel citroengras
- 1x varkensstukjes ¹⁵
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1x verse nasigroenten
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 922kcal, vet 30.1g, koolhydraten 113.8g, eiwit 46.0g



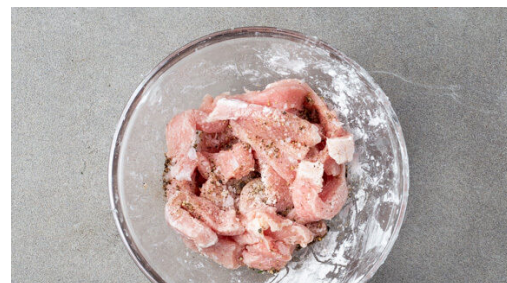
1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte in vieren en dan in staafjes. Snijd het **citroengras** in 4-5 stukken.



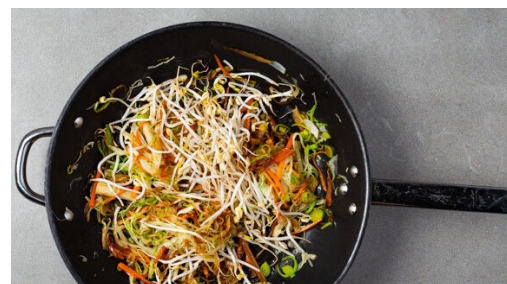
4. Vlees braden

Hak de **cashewnoten** grof en rooster ze 2-3min in een grote droge koekenpan. Schep op een bord, draai het vuur hoog en verhit 1el olie in de pan. Braad het **vlees** in 3-4min rondom bruin en gaar. Schep uit de pan en houd afgedekt warm.



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog, wrijf het in met een flinke snuf peper en zout en hussel om met 1el maizena.



5. Groenten bakken

Verhit opnieuw 1el olie in de pan en bak de **wortel**, het **citroengras** en de **nasigroenten** in 2-3min beetgaar. Voeg de **knoflook**, **sojasaus** en **teriyaki** toe.



3. Noedels koken

Voeg **2/3e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Giet af en spoel goed om met koud water. Laat de **noedels** uitlekken in een zeef.



6. Gerecht afmaken

Voeg het **vlees** en de **noedels** toe en meng goed. Vis het **citroengras** uit de pan en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer bestrooid met de **cashewnoten**.