

DINNERLY



Gemarineerde varkensreepjes met mie met wortels en witte sesam



ca. 20min



2 personen

Met Dinnerly kun je vanuit je keuken de hele wereld afreizen. Met dit recept bevinden we ons op een drukke markt in Oost-Azië waar al het eten vers voor je neus bereid wordt: knapperig gebakken varkensvlees en mie-noedels, rijk op smaak gebracht met sojasaus, sesamzaad en bosui. Een lekkere combinatie die je in een handomdraai op tafel hebt staan – en het ziet er nog mooi uit ook.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels ¹
- 2 wortels
- 1 bosui
- 1x varkenslapjes
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje witte sesam ¹¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el tomatenketchup
- 1el honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

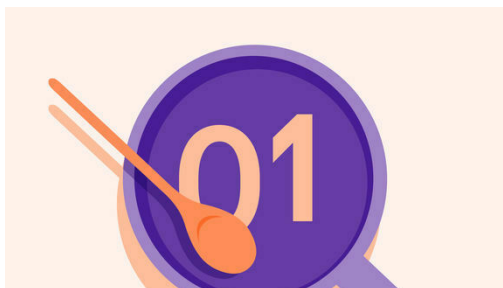
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

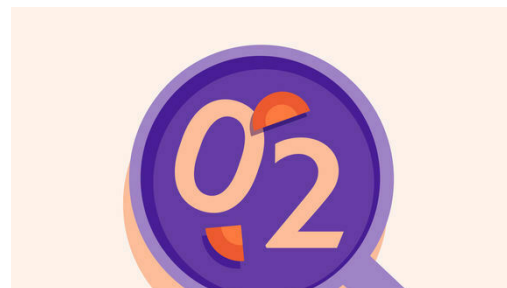
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 719kcal, vet 19.8g, koolhydraten 87.8g, eiwit 43.0g



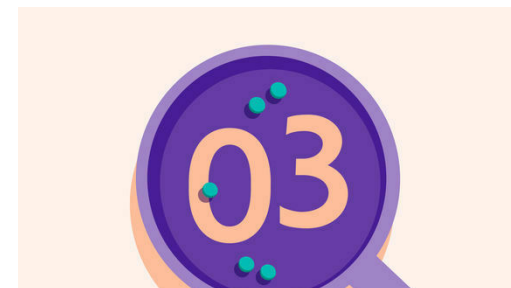
1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **noedels** aan de kook. Schil eventueel de **wortels**, snij ze in de lengte doormidden en dan in dunne, schuine plakjes. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



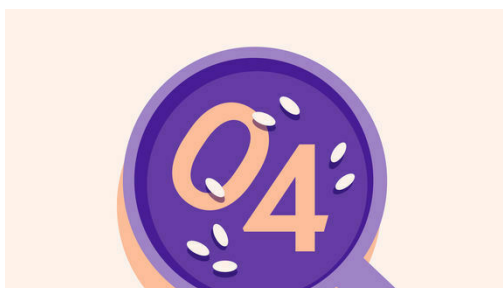
2. Kip marineren

Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en snij het in reepjes van ca. 1cm breed. Maak een **marinade** van de **sojasaus**, 1,5el witte azijn, 1el ketchup, 1el honing, de knoflook, de **witte bosui** en een flinke snuf peper. Meng de **reepjes vlees** met de **marinade** en zet opzij om in te trekken.



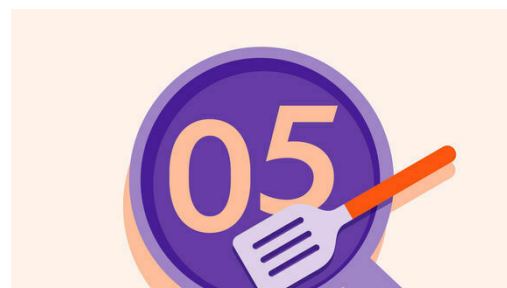
3. Wortels bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan en bak op hoog vuur de **wortel** 4-6min. Regelmatig roeren. Breng op smaak met wat peper en zout.



4. Mie koken

Kook **2/3e van de noedels** (of meer bij grote trek) in 3-5min al dente (beetgaar). Laat de **noedels** uitlekken in een zeef of vergiet.



5. Afmaken en serveren

Voeg het **vlees met de marinade** toe aan de wortels en bak op hoog vuur in 3-4min gaar. Voeg 80ml water toe en laat 1-2min zachtjes koken. Als het mengsel te dik wordt kun je wat extra water toevoegen. Zet het vuur uit en roer de **noedels** en **sesam** door de pan. Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de **groene bosui**.



6. Spice it up!

Deze maaltijd zit al vol rijke aroma's. Voor nog wat extra pit kun je wat gemberpoeder en/of chilipoeder aan de marinade toevoegen.