

DINNERLY



Varkensreepjes op gladnoedels 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 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
- 1 tomaat
- 1 zakje gele currypasta¹⁰
- 1 courgette
- 100g glasnoedels

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 522kcal, vet 21.1g, koolhydraten 52.0g, eiwit 30.4g



1. Vlees marineren

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Snij het **vlees** in reepjes van ca. 1cm breed. Schil de **gember** en rasp 'm fijn. Snij de **tomaat** in blokjes. Pureer de **tomaat**, de **helft van de currypasta**, de **helft van de gember**, 1el plantaardige olie, 1el azijn en een snuf zout tot een gladde marinade. Meng de **marinade** met de **varkensreepjes** en zet opzij.



2. Groenten snijden

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



3. Courgette bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak de **courgette** op hoog vuur 3-4min. Voeg het **knoflook-gembermengsel** en snufjes peper en zout toe en bak nog eens 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 trekken en spoel ze dan af met koud water in een zeef of vergiet. Laat even uitlekken en zet dan afgedekt opzij. **Tip:** om het koken makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorsnijden.



5. Afmaken en serveren

Voeg het **vlees mét alle marinade** toe aan de **courgette** en laat het geheel 4-5min zachtjes koken. Roer er 2-3el water doorheen en laat nog eens 2-3min koken, 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 de borden.



6. Hoezee voor groenten!

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.