



Varkensreepjes in zwartebonensaus

met glasnoedels en pinda's



ca. 25min



2 personen

Een smakelijke en gezonde maaltijd op tafel zetten hoeft niet moeilijk te zijn. Zeker niet als je voor deze varkensreepjes in zwartebonensaus kiest. Het meeste werk zit in het snijden van de groenten, maar daarna is het gewoon een kwestie van roerbakken. Zwartebonensaus erbij, pinda's en bosui erover en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 2 varkenslapjes
- 50ml zwartebonensaus ^{1,6}
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 bosui
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

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), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 664kcal, vet 24.3g, koolhydraten 72.2g, eiwit 38.2g



1. Noedels garen

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Neem de pan van het vuur als het water kookt, voeg de **noedels** toe en laat ze 3-5min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne schuine plakjes. Schrob en snijd de **champignons** in vieren, grotere exemplaren in zessen. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



3. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en snijd het in repen. Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el olie en braad de **varkensreepjes** in 2-3min rondom stevig aan. bestrooi met een snuf zout en peper en schep op een bord.



4. Groenten bakken

Zet de gebruikte pan terug op hoog vuur met 1el olie. Bak de **paprika, wortel, champignons** en **ui** 3-4min. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee.



5. Saus maken

Voeg de **varkensreepjes** weer toe en schep om. Voeg de **zwartebonensaus, sojasaus** en 100ml water toe en breng het geheel kort aan de kook. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **bosui** in schuine ringen. Serveer de **noedels** met de **roerbak** en bestrooi met de **bosui** en de **pinda's**.