

DINNERLY



Gemarineerde varkensreepjes op noedels

met wortel en witte sesam



ca. 20min



2 personen

Met Dinnerly kun je 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

- 300g udonnoedels ¹
- 2 wortels
- 1 bosui
- 2 varkenslapjes
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 10g 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 of wok
- maatbeker
- vergiet

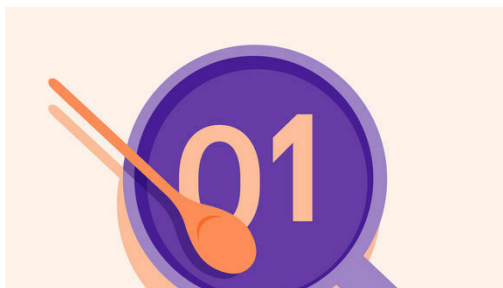
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

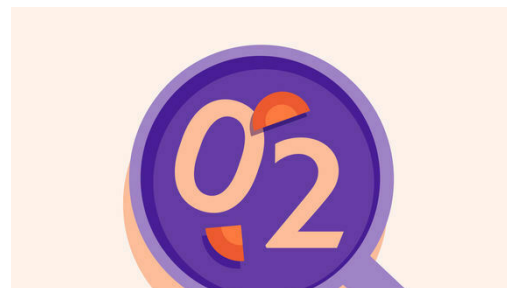
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



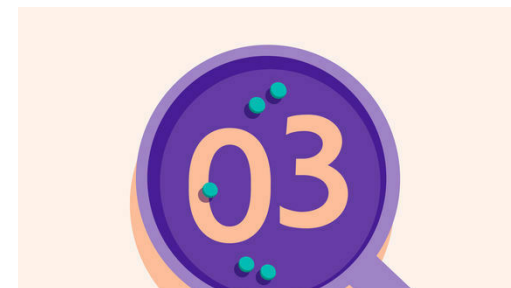
1. Groenten snijden

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 in dunne, schuine plakjes. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



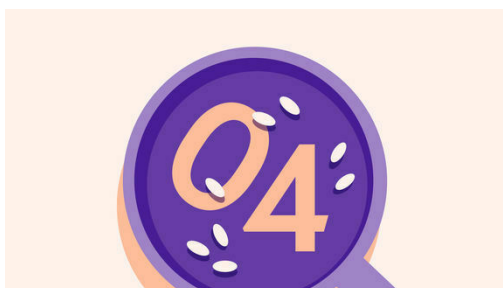
2. Kip marineren

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.



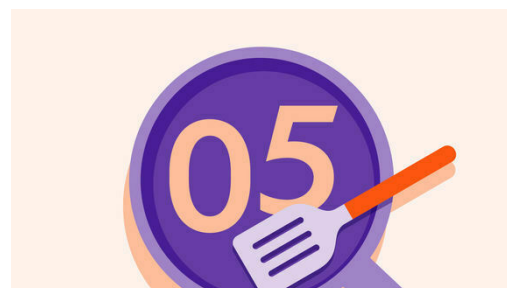
3. Wortels bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1-2el plantaardige olie. Bak de **wortel** 4-6min op hoog vuur en roer regelmatig. Breng op smaak met wat peper en zout.



4. Mie koken

Voeg **3/4e van de noedels** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook ze in ca. 4min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



5. Afmaken en serveren

Voeg het **vlees met marinade** toe aan de **wortel** en bak 3-4min op hoog vuur tot het **vlees** gaar is. 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.