

DINNERLY



Gemarineerde varkenslapjes op noedels met paprika en gember



ca. 30min



2 personen

De hele wereld houdt van noedels. Maar dat ze in China zijn uitgevonden werd in 2005 heel waarschijnlijk gemaakt toen archeologen een pan noedels van 4000 jaar oud opgroeven. En weet je wat: met de jaren zijn ze alleen maar lekkerder geworden. Vandaag maken we een spannend noedelgerecht met knapperige paprika en gemarineerde varkenslapjes. Zo willen we nog wel eens 4000 jaar door.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 2 rode paprika's
- 50ml hoisinsaus^{1,6,11}
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- plantaardige olie
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan of wok
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

KOOKTIP

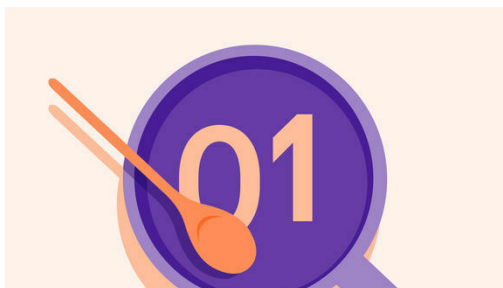
Je kunt de schil van de gember er ook afkrabben met een theelepel – dat is soms makkelijker dan schillen.

ALLERGENEN

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

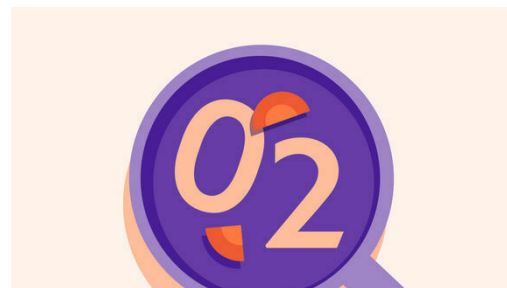
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 806kcal, vet 22.2g, koolhydraten 113.0g, eiwit 39.2g



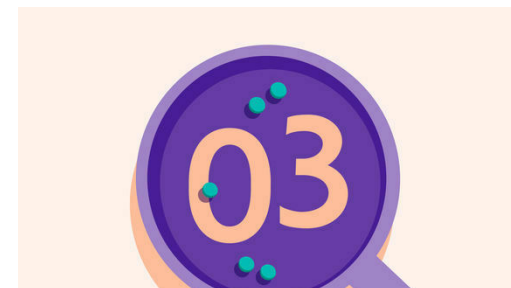
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Breng voldoende gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en rasp de **gember** fijn. Pel en rasp ook 1-2 tenen knoflook fijn. Snij het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne, schuine ringen. Snij de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snij in dunne reepjes.



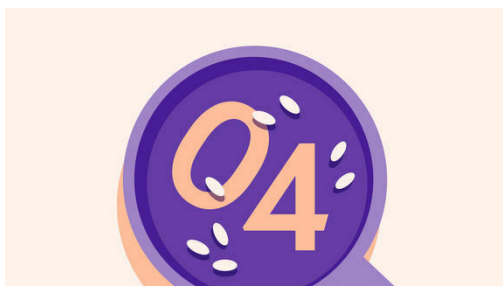
2. Vlees roosteren

Meng de **hoisinsaus** met **1tl gember**, de helft van de knoflook, 1el plantaardige olie en 2el water. Dep het **vlees** droog met keukenpapier, leg het in een kleine ovenschaal en bestrijk beide kanten met de **hoisinmarinade**. Bak het **vlees** 8-10min in de oven. Bestrijk dan opnieuw met de **hoisinmarinade** en bak nog eens 5-7min.



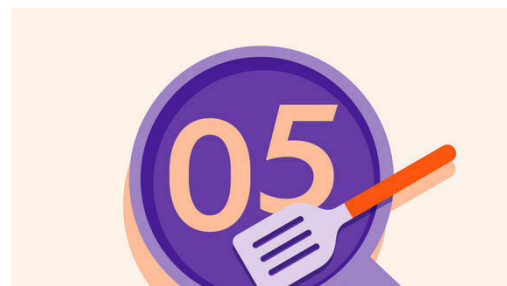
3. Noedels koken

Kook de **noedels** in 3-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat ze uitlekken.



4. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wokpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **paprika** en **witte bosui** 2-3min. Voeg de **rest van de gember** en knoflook toe. Meng de **rest van de marinade** met **50ml kookwater** en roer dit door de **groenten**. Laat ca. 1min sudderen.



5. Afmaken en serveren

Roer de **noedels** door de **groenten**. Als je iets meer saus wilt, kun je nog wat **kookwater** toevoegen. Proef en breng op smaak met peper en zout. Snij het **vlees** in reepjes van ca. 1cm breed. Verdeel het **groenten-noedelmengsel** en het **vlees** over de borden en garneer met de **groene bosui**.



6. Garneren kun je leren

Sommige ingrediënten zijn leuk, maar je houdt er zoveel van over. Een zak sesamzaad, bijvoorbeeld. Gebruik zoiets eens vaker om je bord mee te garneren: rooster bijv. 2el sesamzaadjes in een droge pan en zet ze op tafel. Zo kan iedereen naar smaak sesam toevoegen. Oh, en als je nog een halve limoen hebt liggen: een paar drupjes limoensap gaan goed samen met deze hoisinmarinade...