

DINNERLY



Zoetzure varkensreepjes met noedels in een soja-tomatensaus



20-30min



2 personen

Tomatensaus en Oost-Aziatische roerbak – wie zet die twee nou bij elkaar? Wij dus! Onze chef Martina heeft allerlei heerlijke ingrediënten op een unieke manier gecombineerd. En daarom eten we vandaag smakelijke noedels in een zoet-zure tomatensaus die weinig met Italiaanse pasta te maken heeft. Dit is helemaal Aziatisch en helemaal Dinnerly. Serveer er lekkere varkensreepjes bij en we zijn volkomen tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g noedels¹
- 1 wortel
- 1 tomaat
- 2 varkenslapjes
- 25ml sojasaus^{1,6}
- 1 blikje tomatenpuree

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el tomatenketchup
- 2tl bloem¹
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

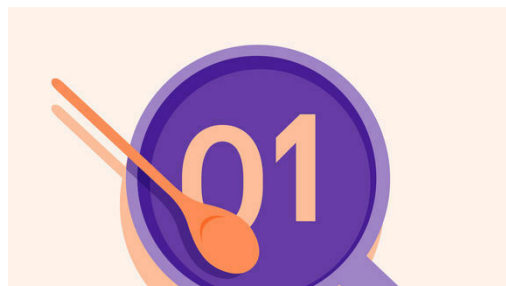
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

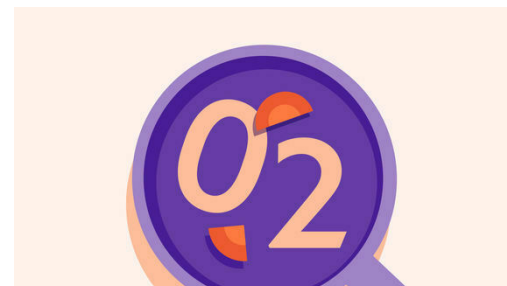
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 799kcal, vet 19.0g, koolhydraten 114.7g, eiwit 43.8g



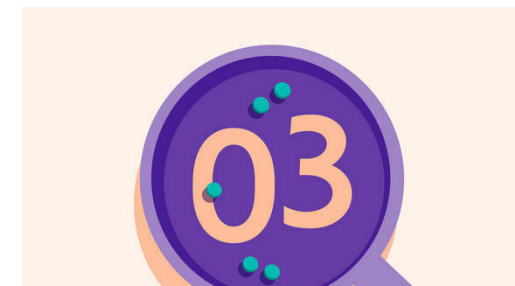
1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **helft van de noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil of schrob de **wortel** en snij 'm in dunne plakjes – als het een dikke wortel is, kun je 'm eerst nog in de lengte halveren. Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snij 'm in partjes



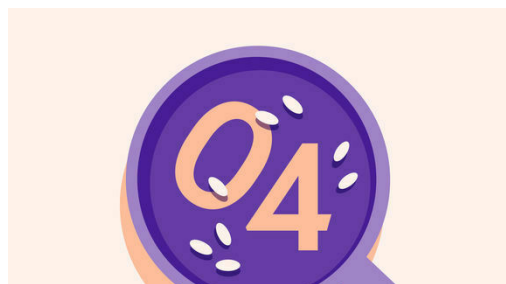
2. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe aan het kokende water en kook in 3-5min beetgaar. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** bij grote honger kun je ook meer **noedels** gebruiken.



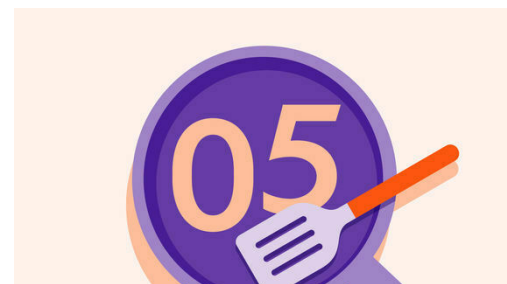
3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in reepjes van 1-2cm breed. Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Voeg de **varkensreepjes** toe, bestrooi ze met 1tl bloem en bak 5-8min op medium tot hoog vuur. Roer de **helft van de sojasaus** erdoor en laat 1min inkoken. Roer regelmatig. Schep de **varkensreepjes** uit de pan en zet afgedekt opzij.



4. Groenten roerbakken

Verhit opnieuw 1el olie in de pan. Voeg de **wortel** en een snuf zout toe en bak 5-6min op medium tot hoog vuur tot de **wortel** zacht wordt. Roer regelmatig. Voeg de **tomatenpartjes** en 1tl bloem toe en bak 1min mee.



5. Afmaken en serveren

Roer 250ml water, de **helft van de tomatenpuree**, de **rest van de sojasaus**, 2el azijn, 1el ketchup en 1,5el suiker tot een **sous**. Voeg deze **sous** toe aan de pan en laat 3-5min borrelen. Proef en breng op smaak met zout. Roer de **noedels** erdoor en pas de consistentie naar smaak aan met nog wat water. Verdeel de **noedels**, **groenten** en **varkensreepjes** over de borden.



6. Roerbak je restjes

Een roerbak is een ware democratie: iedereen heeft er een plekje in. Speur eens door de koelkast naar wat restjes. Een halve broccoli? Een overgebleven courgette? Dat laatste stuk prei? Snij ze in hapklare stukjes en bak ze mee met de wortel – handig als je onverwacht een eter meer hebt.