

DINNERLY



Varkensvleespannetje met tomaat met glasnoedels en romanasla



ca. 30min



2 personen

Dit varkensvleespannetje is geïnspireerd op "lok lak," een gerecht dat erg populair is in Cambodja en Vietnam. Reepjes varkensvlees worden gebraden met tomaten en aromatische oestersaus en geserveerd met glasnoedels en frisse sla. Zo heb je in een handomdraai een smaakexplosie op tafel!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g glasnoedels
- 50ml oestersaus ^{1,6,14}
- 1x procureur varkenslapjes
- 2 tomaten
- 1x babyromanasla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el tomatenketchup
- 3tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

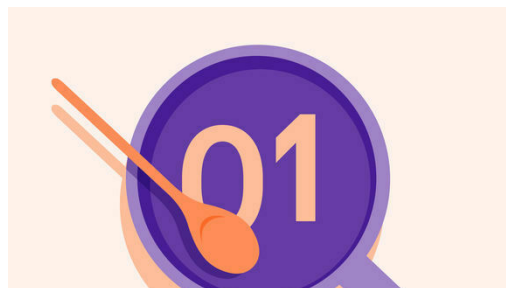
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

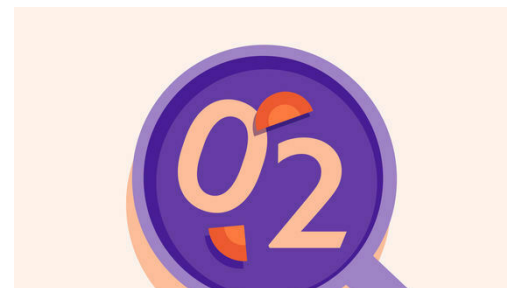
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 771kcal, vet 34.6g, koolhydraten 73.5g, eiwit 32.8g



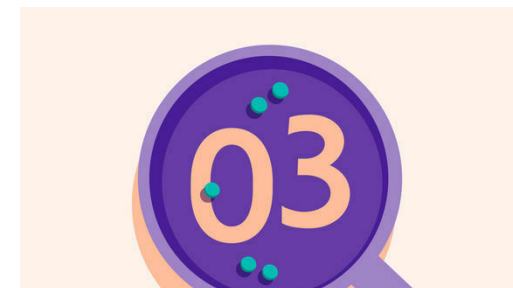
1. Noedels garen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en haal de pan direct van het vuur. Laat de **noedels** 3-5min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



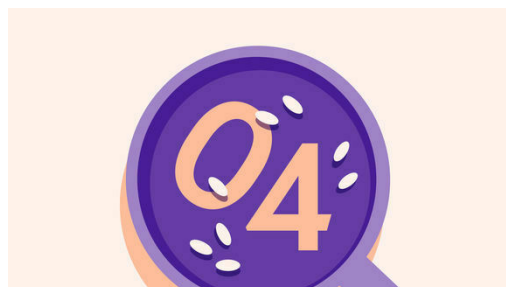
2. Saus maken

Pel en snij 2 tenen knoflook heel fijn. Meng de **oestersaus** met de knoflook, 2tl azijn, 2tl honing, 2el ketchup, 30ml water en een flinke snuf peper.



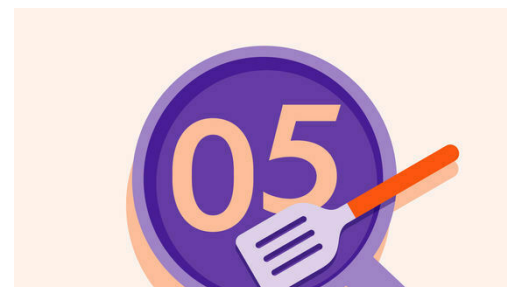
3. Vlees garen

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in repen van ca. 1cm breed. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el plantaardige olie. Bak het **vlees** 4-5min op medium tot hoog vuur. Kruid met 1/2tl zout. Snij de **tomaten** in blokjes, voeg ze toe aan de pan en laat het geheel 3-4min sudderen.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn, en 1tl honing. Proef en breng op smaak met peper en zout. Snij de **sla** in hapklare stukken en meng met de **dressing**.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **noedels** toe aan de pan met het **vlees** en meng goed door elkaar. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep het **varkensvleespannetje** en de **salade** op borden en serveer.



6. Extra crunch

Mis je wat crunch? Voeg dan een handje gemengde noten toe. Hak ze in stukjes en strooi ze voor het serveren over de borden.