

DINNERLY



Gegrilde varkenslapjes op chilinoedels met ingelegde rode kool



ca. 25min



2 personen

Dit gerecht heeft zoveel geweldige ingrediënten dat we niet kunnen kiezen wie de ster op het bord is. Zijn het de zachte noedels in sojasaus? Is het de knapperige rode kool met zure kick? Of toch dat sappige varkenslapje met intense chili-olie? Misschien is de combinatie aan smaken en texturen wel het geheim van het succes - samen vormen ze een maaltijd die gewoonweg heerlijk is!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g rodekoolreepjes
- 1 ui
- 250g noedels¹
- 1x procureur varkenslapjes
- 1 zakje chilivlokken
- 50ml sojasaus^{1,6}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- witte azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- vergiet

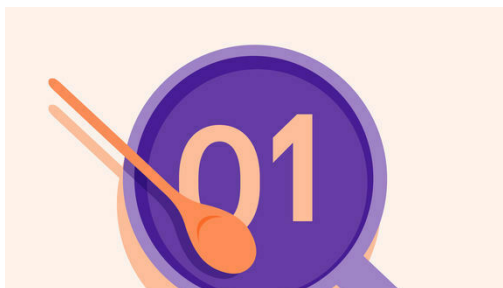
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

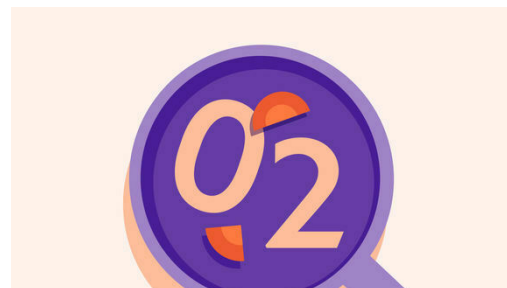
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1014kcal, vet 41.7g, koolhydraten 115.8g, eiwit 43.2g



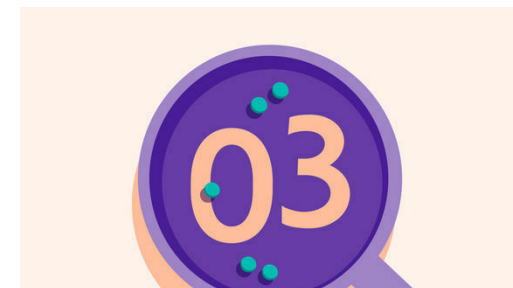
1. Groenten snijden

Meng 3el witte azijn met 2,5tl suiker en een flinke snuf zout. Schep dit grondig door de **rode kool** en zet opzij tot het serveren. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes.



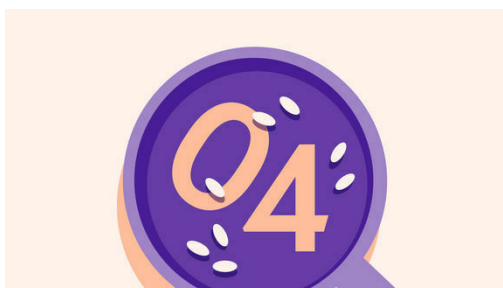
2. Noedels koken

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **noedels** ca. 3min. Ze hoeven nog niet gaar te zijn. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou apart. Spoel de **noedels** in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. De pan gebruiken we zo weer.



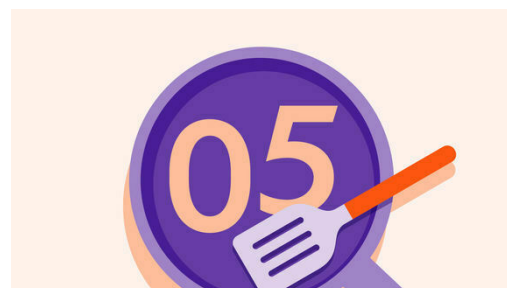
3. Vlees bakken

Wrijf het **vlees** in met 1tl plantaardige olie en 1/2tl zout. Verhit een droge middelgrote koekenpan (of grillpan). Bak het **vlees** 2-3min per kant, tot het gaar is. Haal het uit de pan, bedek met aluminiumfolie of een bord en laat het rusten.



4. Chili-olie maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 4el plantaardige olie. Bak de **ui** met een snuf zout 3-4min op hoog vuur, tot ie bruin is. Zet het vuur lager en voeg **1el chilivlokken** en de knoflook toe en bak nog 1min, tot de knoflook goudbruin is.



5. Afmaken en serveren

Verwarm in de gebruikte kookpan de **noedels**, **50-75ml kookwater**, de **sojasaus**, 2,5tl suiker en 1el balsamicoazijn 2-3min op middelhoog vuur, tot de **noedels** gaar zijn en het meeste vocht hebben opgenomen. Snij het **vlees** in repen van ca. 1cm breed. Verdeel de **noedels** en het **vlees** over borden en garneer met de **chili-olie** en de **uien**. Serveer met de **rode kool**.



6. Lekker notig

Een beetje sesamolie (van geroosterde sesamzaadjes) kan aan dit gerecht een lekkere notig aroma toevoegen. Druppel het bijvoorbeeld voor het serveren over de borden.