

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

- 250g noedels 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
- maatbeker
- vergiet

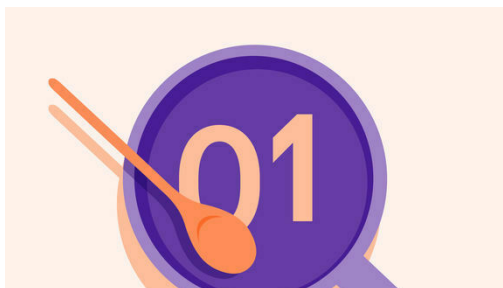
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

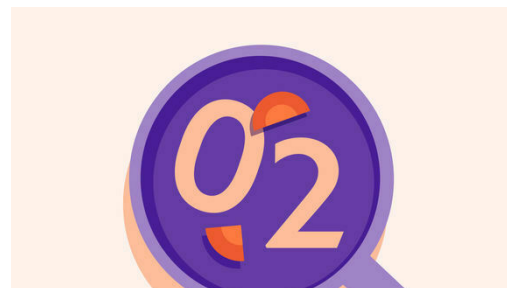
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 738kcal, vet 21.2g, koolhydraten 91.5g, eiwit 42.6g



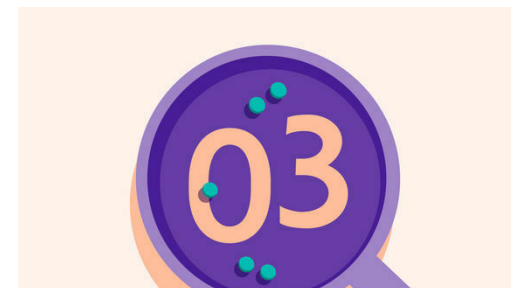
1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. 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.



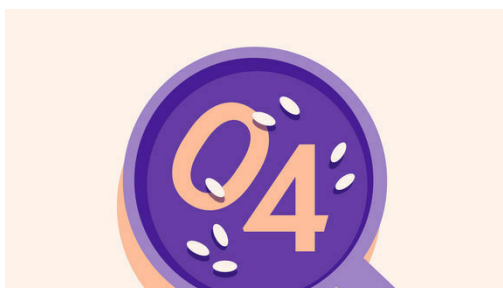
2. Kip marineren

Dep het **vlees** droog met 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.



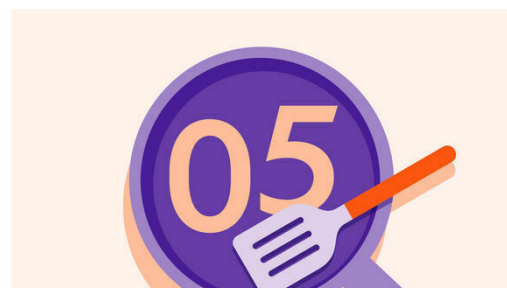
3. Wortels bakken

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

Kook **2/3e van de noedels** in 3-5min al dente (beetgaar). **Tip:** bij grote trek kun je ook meer **noedels** bereiden. Laat de **noedels** uitlekken in een vergiet.



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.