

MARLEY SPOON



Zoetpittige varkensreepjes

in een vlotte groente-noedelsalade



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Het lijkt een goed idee om na een lange dag gewoon iets te bestellen, maar in de tijd dat je op je maaltijd wacht, kun je zelf ook heel vlot een smakelijk gerecht koken. Als wij behoefte hebben aan een quick-fix-gerecht maken we deze in zoete chilisaus gebakken varkensreepjes geserveerd met een noedelsalade vol kraakverse groenten. Simpel, snel, en lekker voedzaam!

Wat je van ons krijgt

- varkensreepjes
- limoen
- taugé
- bosui
- wortel
- zoete chilisaus
- sesamolie ¹¹
- mini-komkommer
- noedels ¹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- vergiet
- waterkoker

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 706.0kcal, vet 27.0g, eiwit 30.0g, koolhydraten 83.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **mini-komkommers** in zeer dunne schijfjes. Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Schrob of schil en rasp de **wortel** grof.



4. Vlees bakken

Verhit 2el plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **varkensreepjes** met een flinke snuf zout in 3-5min rondom gaar en goudbruin.



2. Dressing maken

Pers de **limoen** boven een kommetje uit en roer er de **sesamolie**, 1-2el azijn (bij voorkeur witte wijn of rijstwijn) en 1-2el suiker door.



5. Salade maken

Voeg intussen de **bosui, wortel, taugé** en **komkommer** met de **dressing** aan de **gekookte noedels** toe. Hussel om en breng de **noedelsalade** op smaak met peper en zout.



3. Noedels koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan, breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de noedels** toe. Kook ze in 3-4min beetgaar. Giet af en doe terug in de pan. Gebruik **alle noedels** bij grote trek.



6. Vlees kruiden

Zet het vuur onder de pan laag zodra het **varkensvlees** bijna gaar is en voeg de **zoete chilisaus** toe. Bak al roerend 1-2min zodat het **varkensvlees** rondom met een kleverig laagje bedekt is. Serveer de **varkensreepjes** bovenop de **noedelsalade**.