

# MARLEY SPOON



## Sticky varkensreepjes

in pittig-zoete groente-noedelsalade



ca. 25min



2 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 voedzaam!

## Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 limoen
- 1 zakje sesamolie <sup>11</sup>
- 250g noedels <sup>1</sup>
- 1x varkensreepjes
- 1x taugé
- 1 zakje zoete chilisaus

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

## Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- waterkoker
- middelgrote kookpan

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

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

calorieën 851.0kcal, vet 31.7g, eiwit 36.5g, koolhydraten 104.0g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **minikomkommer** in zeer dunne schijfjes. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Schrob of boen de **wortel** schoon en rasp hem grof.



### 4. Vlees bakken

Verhit 1-2el 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**, 1el plantaardige olie, 1-2el azijn (bij voorkeur witte wijn of rijstwij) en 1el suiker of honing door. Is de **dressing** te dik? Voeg dan 1el water toe.



### 5. Salade maken

Voeg de **bosuiringen**, **wortel**, **komkommer** en **taugé** (zie tip, links) 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 middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de noedels** toe en kook ze in 3-4min beetgaar. Gebruik **meer noedels** bij grotere trek. Giet af en doe de **noedels** terug in de pan.



### 6. Vlees kruiden

Zet het vuur onder de pan laag zodra het **vlees** 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**.