

Hoisin-varkensreepjes

in een aromatische noedelsoep



20-30min



Voor 3-4 personen

Hulde voor de udonnoedels! Deze dikke Japanse noedels worden gemaakt van een handvol ingrediënten: tarwebloem, water en zout. Er komt geen ei aan te pas en dat zorgt ervoor dat de noedels mooi wit zijn. In tegenstelling tot enkele andere noedelsoorten, wordt het deeg niet getrokken, maar uitgerold en vervolgens gesneden. Zo maken ze van deze lichte soep met varkensvlees, knapperige wortelschijf...

Wat je van ons krijgt

- hoisinsaus ^{1,6,11}
- Mrs Wong's Rice Spice Mix ¹⁰
- udonnoedels ¹
- wortel
- bosui
- varkensstukjes
- sojasaus ^{1,6}
- paksoi
- runderbouillonblokjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- dunschiller
- kookpan
- maatbeker
- koekenpan
- kookpan
- zeef

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

Kooktip

Het kookwater kan flink gaan schuimen, dus gebruik de grootste pan die je hebt. Zodra het water begint te schuimen, kun je het vuur iets lager zetten om overkoken te voorkomen.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 19.7g, koolhydraten 90.4g, eiwit 42.7g



1. Noedels koken

Breng in een grote kookpan ruim gezouten water aan de kook (**zie kooktip, links**). Voeg de **udonnoedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 10min gaar. Giet af in een zeef en spoel schoon onder de koude kraan. Laat uitlekken. Gebruik bij grote trek **alle noedels**.



4. Vlees bakken

Verhit 1-2el olie in een middelgrote koekenpan en bak de **varkensreepjes** in 2min stevig aan. Blus dan met de **rest van de hoisinsaus** af en bak nog 1-2min al roerend tot het **vlees** bijna gaar is. Neem de pan van het vuur en zet opzij.



2. Groenten snijden

Schil of schrob intussen de **wortels** schoon en snijd ze schuin in dunne schijfjes. Snijd de stronk van de **paksoi** en snijd de **groente** in de lengte in 1,5-2cm brede repen. Snijd de **bosuien** zonder stronk in dunne ringetjes.



5. Groenten toevoegen

Voeg dan de **paksoibladeren** en de **bosuringen** aan de **soep** toe en kook 4-5min mee, totdat de **groenten** gaar zijn. Voeg de **varkensreepjes** toe, roer door en neem de pan van het vuur.



3. Soep voorbereiden

Breng 1,2L water in een middelgrote kookpan aan de kook, laat de **bouillonblokjes** erin oplossen. Breng op smaak met **2el hoisinsaus** en de **sojasaus** en voeg de **wortel** toe.



6. Soep afmaken

Voeg tot slot de **gekookte noedels** aan de soeppan toe en breng op smaak met de **rice spice mix** naar wens, peper en evt. zout.