

Ingrediënten voor 4 personen

4 speklappen 50 g roomboter 1
bos bosuitjes 250 g
volkorennoodles 2 el
zonnebloemolie 800 g Japanse
wokgroente (2 zakken à 400 g) 4
el schenkstroop 2 el sojasaus 1
el azijn

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Noodles met zoete speklapjes

In dit heerlijke gerecht komen alle Oosterse smaken terug. En het staat lekker snel op tafel!

Hulpmiddelen

Grillpan

Bereidingswijze

1. Verhit de grillpan. Gril de speklappen in 10-12 min. rondom knapperig en gaar. Verhit de boter ca. 10 min. op laag vuur tot deze lichtbruin begint te kleuren en zet het vuur uit.
2. Snijd intussen de bosuitjes in dunne schuine ringen. Bereid de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de zonnebloemolie in een wok en roerbak de Japanse wokgroente in 5 min. beetgaar. Smeer de speklapjes na 10-12 min. in met stroop en gril 1 min. per kant om te karamelliseren. Giet de noodles af en schep door de groente.
3. Houd een handje bosui apart ter garnering. Voeg de rest van de bosui toe aan de boter en verwarm 1 min. mee. Voeg de sojasaus en azijn toe. Breng op smaak met peper. Schenk de saus bij de noodles met de groenten en schep om.
4. Verdeel de noodles met de groenten over 4 borden of kommen. Snijd de speklappen in schuine reepjes en verdeel over de borden of kommen. Garneer met de rest van de bosui.