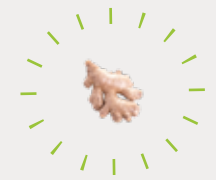




# ZOET GEMARINEERDE VARKENSHAASPUNTJES

Met gebakken romaine-sla en noedels



## GEMBER

Gember is, net als kurkuma, de wortel van een plant. Heb je wat gember over? Snijd het in dunne plakjes en giet er heet water op voor een huisgemaakte gemberthee.



Varkenshaaspuntjes \*



Garam masala



Gember



Rode peper \*



Rode Ui



Limoen



Romaine-sla \*



Mendake bami oriëntaalse stijl

Totaal: 30-35 min. Lactosevrij

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Vandaag marineer je het vlees zelf in garam masala. Dit is een geroosterd specerijenmengsel uit India van onder andere steranijs, korianderzaad, komijn, karwijzaad, chili en kaneel. De romaine-sla bak je, dat klinkt misschien gek, maar doordat het blad vrij stevig is leent deze slasoort zich daar perfect voor.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Kom, pan, fijne rasp, hapjespan en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **zoet gemarineerde varkenshaaspuntjes**.



## 1 MARINEREN

Snijd de **varkenshaaspuntjes** in gelijke stukken en meng in een kom met de ketjap, olijfolie en **garam masala** ★. Laat minimaal 15 minuten marineren ★★. Breng ondertussen een pan met ruim water aan de kook voor de noedels.



## 2 SNIJDEN

Schil de **gember** en rasp of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snipper de **rode ui**. Snijd de **limoen** in parten. Snijd de **romaine-sla** fijn.

★★**TIP:** Marineren zorgt ervoor dat het vlees zacht wordt. Heb je de tijd, marineer het vlees dan langer, of zelfs al de avond van tevoren!



## 4 VARKENSHAASPUNTJES BAKKEN

Verhit ondertussen een koekenpan op middelhoog vuur en bak de **varkenshaaspuntjes** met alle **marinade** 3 – 4 minuten (doordat je de marinade meebakt heb je geen extra olie nodig). Schep de **varkenshaaspuntjes** uit de pan. Blus de **marinade** af met 50 ml water per persoon en kook 1 minuut in.



## 5 MENGEN

Schep de **noedels** door de pan met **romaine**, verwarm kort en breng op smaak met peper en zout.

★**TIP:** Heb je geen ketjap in huis, maar wel sojasaus? Maak dan een marinade van per persoon 1 el olijfolie, 1,5 el sojasaus, 1 tl garam masala en 1,5 tl honing.



## 3 KOKEN EN GROENTEN BAKKEN

Kook de **noedels** 2 – 3 minuten. Giet af en spoel met koud water zodat de **noedels** niet verder garen en niet aan elkaar gaan plakken. Het is niet erg wanneer de **noedels** afkoelen. Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan op middelmatig vuur en fruit de **ui** met de **rode peper** en de **gember** 3 – 4 minuten. Schep de **romaine** erbij en roerbak tot deze net begint te slinken. Breng op smaak met zout en peper.



## 6 SERVEREN

Verdeel de **noedels** over de borden, schep de **varkenshaaspuntjes** erop en schenk de **marinade-saus** erover. Knijp de **limoenparten** naar smaak uit over het gerecht.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Varkenshaaspuntjes (g) *	120	240	360	480	600	720
Garam masala (tl)	1	2	3	4	5	6
Gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Rode peper (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Limoen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Romaine-sla (krop) *	½	1	1½	2	2½	3
Mendake bami oriëntaalse stijl (g) 1) 17) 20)	75	150	225	300	375	450

Zelf toevoegen

Ketjap manis (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2806 / 671	424 / 101
Vet totaal (g)	22	3
Waarvan verzadigd (g)	3,8	0,6
Koolhydraten (g)	79	12
Waarvan suikers (g)	5,1	0,8
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	2,3	0,3


## ALLERGENEN

1) Gluten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).