



Yakisoba (Japanse gebakken noedels)

Snelle roergebakken noedels met varkensvlees en knapperige groenten in een hartige zoetzure yakisoba-saus. Een geliefd gerecht van de Japanse marktkraampjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr verse mie-noedels (of yakisoba-noedels)
250 gr varkensvlees (bijvoorbeeld buikspek of filet), in reepjes
200 gr witte kool, in fijne reepjes
1 wortel, in fijne reepjes
1 ui, in halve ringen
2 lente-uitjes, in stukjes
3 el sojasaus
2 el oestersaus
2 el ketchup

1 el Worcestershiresaus
1 el suiker
2 el zonnebloemolie
bonitovlokken en nori-poeder om te serveren

Bereidingswijze

1. Meng in een kommetje de sojasaus, oestersaus, ketchup, Worcestershiresaus en suiker tot een gladde saus.
2. Kook of week de noedels kort volgens de verpakking, giet af en spoel met koud water.
3. Verhit de olie in een wok op hoog vuur en bak het varkensvlees tot het gaar en licht gekleurd is.
4. Voeg de ui en wortel toe en roerbak 2 minuten.
5. Doe de kool erbij en bak nog 2 minuten tot ze net begint te slinken maar knapperig blijft.
6. Voeg de noedels toe en schep alles goed door elkaar.
7. Giet de saus erover en roerbak tot alles gelijkmatig bedekt en glanzend is.
8. Schep de lente-ui er op het laatst door.
9. Verdeel over borden en werk af met bonitovlokken en wat nori-poeder.

Ontdek meer recepten op kookpot.be