



Hoofdgerechten

Gemarineerde noedels met babi pangang

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram varkenslapjes
1 pak Conimex mix voor babi pangang
250 gram nestnoedels
3 eetlepels olijfolie

Voor de marinade

2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel bruine suiker
4 theelepels witte wijnazijn
4 theelepels gember (geraspt)
1 theelepel citroengras (geplet)
1 theelepel tabasco
1 rode peper (fijngesneden)
1 theelepel koriander (fijngesneden)
cayennepeper (mespuntje)

Bereidingswijze

Leg de nestnoedels in kokend water. Doe het deksel op de pan en haal ze van het vuur. Giet de noedels na 4 minuten rusten af. Meng de ingrediënten voor de marinade onder elkaar en voeg er de noedels aan toe. Plaats dit een uur in de koelkast.

Snij het vlees in smalle repen. Meng de marinademix met de olijfolie en marineer de vleesreepjes hier 5 minuten in. Bak ze daarna 8 minuten in de wokpan, tot ze krokant beginnen te worden. Opdienen met de koude noedels. Ook de frisse groenten van atjar tjampoer passen hier prima bij.

