



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	Wereldkeuken

Ingrediënten

400 gr verse mie-noedels of yakisoba-noedels
250 gr varkensvlees (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 noripoeder, om te serveren

Bereidingswijze

1. Meng in een kommetje de sojasaus, oestersaus, ketchup, Worcestershiresaus en suiker tot een gladde saus. Zet opzij.
2. Kook of week de noedels kort volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel onmiddellijk met koud water. Laat goed uitlekken.
3. Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Bak het varkensvlees al roerend tot het gaar en licht gekleurd is, ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de ui en de wortel toe en roerbak 2 minuten.
5. Doe de kool erbij en bak nog 2 minuten tot ze net begint te slinken maar toch knapperig blijft.
6. Voeg de uitgelekte noedels toe en schep alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
7. Giet de saus over de noedels en roerbak tot alles gelijkmatig bedekt en glanzend is, ongeveer 1 tot 2 minuten.
8. Schep de lente-uitjes er op het allerlaatst door.
9. Verdeel over diepe borden en werk af met bonitovlokken en een snuf noripoeder.

Tip

Zorg dat de wok goed heet is voor je begint. Werk snel en in kleine hoeveelheden zodat de ingredienten daadwerkelijk bakken en niet stomen. Spoel de noedels grondig met koud water na het koken om kleven te voorkomen.

Lekker met

Serveer als volledig hoofdgerecht op zich, eventueel met een kommetje miso-soep ernaast.

Dranktip

Een koud Japans bier zoals Sapporo of Asahi past uitstekend bij de hartige, zoetzure smaken van dit gerecht.