



Thermomix Chinees varkensvlees met groenten

Ingrediënten

- 600 gr varkenshaas, in repen (0,5 x 1 x 5 cm)
 - 50 gr sojasaus
 - 300 gr rijstnoedels, ongekookt
 - 50 gr olie
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 theelepel verse gember, geraspt
 - 150 gr rode ui, in partjes
 - 150 gr rode paprika in repen (0,5 x 5 cm)
 - 150 gr wortel, in repen (0,5 x 5 cm)
 - 1280 gr water
 - 70 gr oestersaus
 - 100 gr bastardsuiker
 - 100 gr peultjes, schoongemaakt
 - 150 gr babypaksoi, grof gehakt
 - 1 theelepel zout
 - 1 verse rode chilipeper, in schuine ringetjes
 - 2 eetlepeles cashewnoot, geroosterd, ongezoet
 - 2 lente-uien, in schuine ringetjes
-
- Voeg geraspte gember, rode ui, rode paprika en wortel toe en fruit Hoge temp
 - Voeg 80 g water, kruidenpoeder, resterende 20 g sojasaus, oestersaus, bastardsuiker, peultjes en babypaksoi toe, roer goed door met de spatel en kook 5 min/120°C/linksomdraai /snelheid lepeltje . Doe over in de kom bij het gebakken vlees en roer voorzichtig door met de spatel.
 - Plaats 1200 g water en 1 tl zout in de mengbeker en kook Ketel /100°C. Giet over de rijstnoedels in een grote kom en laat zolang weken als aangegeven op de verpakking. Giet af door de Varoma-schaal en doe over in een grote serveerschaal. Serveer het vlees en de groenten op de rijstnoedels, gearneerd met de rode chilipeper, de geroosterde cashewnoten en de lente-ui.

Instructies

- Plaats een kom op het mengbeker deksel en weeg er de varkenshaas en 30 g sojasaus in af. Meng alles goed met de spatel. Dek af en laat 15-20 minuten in de koelkast marineren.
- Plaats een grote kom op het mengbeker deksel, weeg er de rijstnoedels in af en zet opzij. Laat de varkenshaasreepjes in het kookmandje uitlekken.
- Plaats 15 g olie en 300 g van de uitgelekte varkenshaasreepjes in de mengbeker en bak Hoge temp . Doe over in een grote kom en zet opzij.
- Plaats opnieuw 15 g olie en de resterende 300 g varkenshaasreepjes in de mengbeker. Plaats het kookmandje in plaats van de maatbeker op het mengbeker deksel om spatten te voorkomen en bak Hoge temp Doe over in de kom bij het gebakken vlees, houd warm en zet opzij.
- Plaats de resterende 20 g olie en de knoflook in de mengbeker en hak 5 sec/snelheid 6. Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker.