

# Noodlesoep met hoisinvarkensvlees



## *voor de soep:*

- 1,5 liter bouillon van 2 blokjes kippenbouillon
- 4 dunne schijfjes gember
- 2 tenen knoflook, in dunne schijfjes gesneden
- 4 gedroogde pequin pepertjes
- 2 kleine uien, in ringen gesneden
- 90 gram udon noodles
- 1 el suiker
- 1 el ketjap
- 2 bosuitjes, fijngesneden
- 2 handenvol chinese kool, fijngesneden
- 2 eieren

## *voor het vlees:*

- 1 varkenshaas
- 1 el hoisinsaus
- 2 el sojasaus
- 1 el zoete chilisaus
- 1 el honing
- 1 cm verse gember, geschild en geraspt
- 1 teen knoflook, geperst

Maak een marinade van de hoisinsaus, sojasaus, chilisaus, honing, gember en knoflook. Snijd de varkenshaas in 2 stukken en wentel het door de marinade. Laat het 15 tot 30 minuten marinieren, gewoon buiten de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden en leg de gemarineerde varkenshaas in een ovenschaal. Giet er nog wat extra marinade overheen en braad het vlees 15 minuten in de oven. Bewaar de overgebleven marinade.

Kook de bouillon met de schijfjes gember, pequin pepertjes, schijfjes knoflook en de ui. Voeg de laatste 4 minuten de noodles toe.

Haal dan de pepertjes en de gember uit de bouillon en voeg de suiker en ketjap toe, roer door totdat de suiker opgenomen is.

Haal het vlees uit de oven en wentel het (met behulp van een tang) door de overgebleven marinade. Leg het op een snijplank en dek af met aluminiumfolie.

Verhit wat olie in een koekenpan en draai het vuur laag. Bak twee eitjes tot ze net gaar zijn en draai het vuur uit.

Verdeel de chinese kool en bosui over de twee kommen. Giet de bouillon en noodles erover.

Snijd nu het vlees in schuine plakken, zo dun mogelijk. Leg dit in de kommen en leg voorzichtig het eitje erop.

Bestrooi met wat sesamzaad en serveer met kroepoek.