**var­kens­haas met noe­dels in oes­ter­saus**



**Ingrediënten:**4 personen

* 250 g mie nestjes
* 250 g scharrel varkenshaas
* 1 tl gemalen kaneel
* 1 mespunt gemalen kruidnagel
* 3 el arachideolie
* 200 ml oestersaus
* 2 cm verse gember
* 800 g Chinese wok groente taugé-rode paprika

**Bereiden:**

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
2. Halveer ondertussen de varkenshaas in de lengte. Bestrooi met de kaneel, kruidnagel, peper en zout. Verhit 2 el olie in de wok en bak de varkenshaas 7 min. Keer regelmatig. Voeg de laatste minuut 2 el woksaus toe. Schep het vlees uit de pan op een bord en houd warm onder aluminiumfolie.
3. Schil en rasp de gember. Verhit de rest van de olie in de wok en roerbak de gember 1 min. Voeg de Chinese roerbakmix toe en bak 4 min. Voeg de noedels en de rest van de woksaus toe en bak nog 1 min. Snijd het vlees in dunne reepjes en verdeel over de noedels.