# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Noedels met varkenshaas en ananas van Miljuschka**

Nodig:

400 gram kant- en klare noedels

½ verse ananas, schoongemaakt en in kleine blokjes gesneden

300 gram varkenshaas, in stukjes gesneden

1 ui, gesnipperd

2 eetlepels arachideolie

200 gram verse spinazie

1 komkommer, in reepjes

4 bosuitjes, fijngesneden

Peper

zout

*Marinade:*

3 eetlepels lichte sojasaus

2 eetlepels donkere sojasaus

2 eetlepels oestersaus

2 eetlepels rijstwijnazijn

2 theelepels suiker

2 theelepels sesamolie

2 theelepels maïzena

1 eetlepel tomatenpuree

Bereiding:

Maak eerst de saus voor de marinade door alle ingrediënten (behalve de tomatenpuree en maïzena) hiervoor te mengen. Doe het varkensvlees hierin en roer even goed om zodat alle stukjes bedekt zijn met de saus. Marineer voor 1-2 uur. Verhit een wok met de olijfolie. Haal het varkensvlees uit de marinade (bewaar de rest van de marinade) en roerbak dit voor 2 minuten.

Voeg de ui toe en bak dit even mee. Voeg de komkommer toe en roerbak dit ook even mee.

Voeg de noedels toe en zorg dat ze allemaal uit elkaar zijn en goed gemengd met het gerecht.

Voeg de spinazie toe en bak tot het geslonken is. Als laatste voeg je de ananasstukjes toe.

Meng de rest van de marinade met de tomatenpuree en de maïzena. Mix dit even goed en voeg dan toe aan het gerecht. Serveer de noedels heet met de bosuitjes erover.