

DINNERLY



Varkenslapje met pikante groenten op luchtige jasmijnrijst



20-30min



2 personen

Varkenslapjes met groenten en rijst - dat is natuurlijk een echte klassieker. Maar vandaag maken we een iets minder traditionele versie: in ons recept combineren we het malse stukje vlees met wortels en paksoi in een glanzende saus met ketjap manis. En met en een beetje sambal oelek voegen we een lekker pittige noot toe.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1x babypaksoi
- 25ml ketjap manis⁶
- 25ml sambal oelek
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

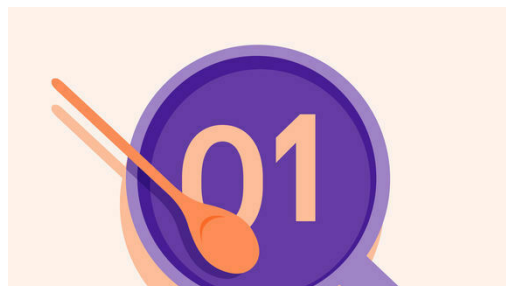
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

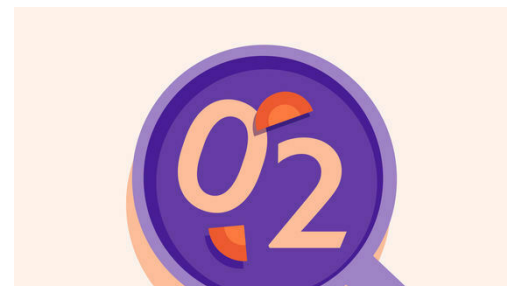
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 641kcal, vet 22.5g, koolhydraten 72.9g, eiwit 34.6g



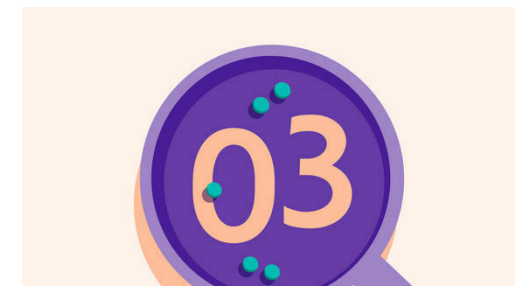
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



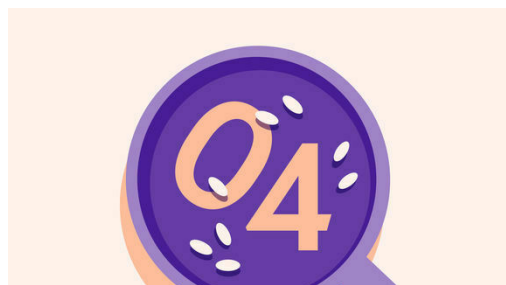
2. Groenten snijden

Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Snij de **paksoi** in repen van ca. 1cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn.



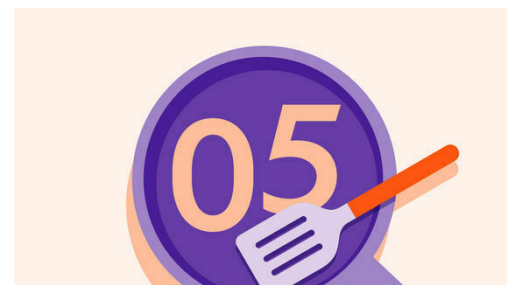
3. Saus maken

Maak een **saus** van de **ketjap manis**, 1tl **sambal oelek**, de knoflook, 100ml water en 1el witte azijn. Voeg naar smaak meer **sambal oelek** toe.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en kruid flink met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak het **vlees** 3-4min per kant, tot het gaar is. Haal uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



5. Afmaken en serveren

Verhit de pan opnieuw met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **wortel** en **paksoi** 3-4min, voeg de **saus** toe en verwarm nog 2min, tot de **saus** indikt. Schep de **rijst** en **groenten met saus** op borden en serveer het **vlees** erop.



6. Groene versiering

Voor een fris groen accent kun je dit gerecht met wat limoenpartjes en gehakte koriander versieren.