



Chinese roerbak met sticky varkensvlees

met sushirijst en witte sesam



ca. 25min



2 personen

Gesmoord varkensvlees in stroperige saus is erg populair in China. En als je dit malse, in-je-mond-smeltende vlees proeft, weet je waarom. En de bereiding vergt helemaal geen tovenarij: je bakt de vleesblokjes eerst in de pan en daarna smoor je ze in een zoet-pikante saus tot ze heerlijk kleverig zijn. Ze worden geserveerd op een bedje van roergebakken groenten en sushirijst – een stukje culinaire gelukzaligheid.

Wat je van ons krijgt

- 200g sushi rijst
- 1 rode paprika
- 1 paksoi
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 1x speklappen
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 25ml rijstwijnazijn
- 10g witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1036kcal, vet 50.4g, koolhydraten 116.0g, eiwit 29.8g



1. Rijst koken

Breng 400ml 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. Draai het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Vlees bakken

Verhit opnieuw de pan met 2el plantaardige olie. Fruit de **gember** en **witte bosui** ca. 1min op medium tot hoog vuur. Voeg het **vlees** toe en bak in 3-4min rondom bruin.



2. Groenten bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Snijd de harde onderkant van de **paksoi** en snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** in stukjes van 2-3cm. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie en bak de **groenten** 2-3min op medium tot hoog vuur tot ze zacht worden. Schep uit de pan en zet even opzij.



5. Saus toevoegen

Roer de **sojasaus** en **rijstazijn** met 3el suiker en 2el water door de pan. Breng aan de kook. Zet dan het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat 10-12min zachtjes sudderen, tot het vlees zacht en gaar is.



3. Ingrediënten snijden

Schil de **gember** en snijd heel fijn. Snijd het **groen** en het **wit** van de **bosui** afzonderlijk in dunne ringen. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd in blokjes van 2-3cm.



6. Afmaken en serveren

Haal het deksel van de pan, zet het vuur medium tot hoog en laat de **sous** nog 3-4min inkoken tot deze stroperig wordt. Schep de **groenten** door de pan. Verdeel de **rijst** en dan het **vlees** en de **groenten** over de borden. Bestrooi met de **groene bosui** en **sesam**.