

DINNERLY



Varkensreepjes in hoisinsaus op sushirijst met knapperige salade



ca. 30min



2 personen

Vandaag draait het allemaal om texturen. De malse, hartige varkensreepjes in kleverige hoisinsaus worden heerlijk gecontrasteerd door een knapperige salade van wortel, appel en zoet-zuur granaatappelextract. Het geheel serveer je op zachte sushirijst. Probeer met iedere hap van alles een beetje te krijgen en geniet van al die smaken, texturen en kleuren.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 procureur varkenslapjes
- 100ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 200g sushirijst
- 1 wortel
- 1 groene appel
- 1 zakje granaatappelextract

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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 908kcal, vet 32.3g, koolhydraten 119.8g, eiwit 32.9g



1. Vlees marineren

Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm fijn. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in reepjes van ca. 1cm breed. Maak een **marinade** van de **hoisinsaus**, de knoflook, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Schenk de **marinade** in een diep bord en schep de **varkensreepjes** erdoor. Zet opzij voor straks.



2. 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. Zet 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.



3. Salade maken

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in dunne plakjes. Snij de plakjes in heel dunne reepjes. Roer het **granaatappelextract** door 1el plantaardige olie, 2el azijn en 1tl honing. Hussel deze **dressing** door de **wortel** en **appel**.



4. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees mét marinade** 6-8min op medium tot hoog vuur, tot het **vlees** gaar is. Giet 100ml water in de pan en laat op middelhoog vuur 3-5min zachtjes borrelen, tot de **marinade** en het water tot een **sous** ingedikt zijn.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **rijst** en het **vlees** over de borden, druppel de **sous** erover en serveer met de **salade**.



6. Een kleurige bedoening

Wat als er onverwachts meer eters aan tafel zitten? Nou, da's een kans voor nog meer kleur! Pak 100g erwten of sperziebonen, kook ze 3-4min en meng ze voor het serveren door de rijst. Staat mooi, smaakt heerlijk.