

Varkensvlees saté en nasi

met komkommerpickles en pindasaus



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- varkensstukjes
- gezouten pinda's ⁵
- pindakaas ⁵
- Chinese koolreepjes
- Yoko's Tofu spice mix ¹⁰
- basmatirijst
- ketjap manis ⁶
- knoflook
- mini-komkommer
- prei
- sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef

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

Allergenen

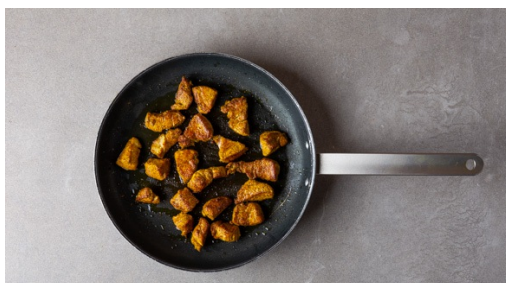
pinda's (5), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



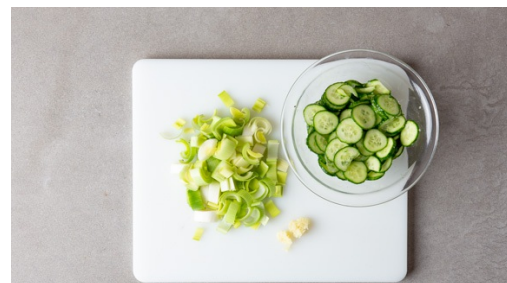
1. Rijst koken

Breng 400ml water met 1/4tl zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem de **rijst** van het vuur en laat afgedekt 5min rusten.



4. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Leg het **vlees** in de pan en zorg dat elk **stukje vlees** de bodem van de pan raakt. Beweeg het **vlees** niet en bak 2-3min tot een goudbruine korst ontstaat. Schep de **varkensstukjes** om en bak nog 1-2min op de andere kant. Roerbak dan in 1min gaar. Neem uit de pan en houd warm.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd intussen de **prei** in de lengte doormidden en vervolgens in 1cm brede, halve ringen. Was de **prei** in een zeef en laat uitlekken. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **mini-komkommer** in dunne plakjes. Hussel de **komkommerplakjes** met 1/2tl zout in een kommetje om en zet opzij.



5. Nasi maken

Voeg na 5min bakken de **rest van de tofu spice mix** en **3/4e van de knoflook** aan de groentepan toe en roerbak nog 1min. Giet er 100ml water en de **helft van de ketjap manis** bij en breng op smaak met 1/4tl zout en 1/4tl peper. Bak 5min. Doe er de **gekookte rijst** bij en roerbak 1min. Giet de **komkommer** af en meng de **plakjes** met 1-2el azijn en 0,5tl suiker.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **Chinese koolreepjes** en **prei** toe en roerbak 5min. Meng intussen de **helft van de tofu spice mix** met de **varkensstukjes**, zorg dat het **vlees** rondom bedekt is.



6. Serveren

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en voeg de **pindakaas** met 125ml water, de **rest van de ketjap**, **rest van de knoflook**, 1/4tl zout en peper naar smaak toe. Roer tot een gladde **sous** ontstaat en kook 2-3min tot de **sous** is ingedikt. Hak de **pinda's** grof. Serveer de **nasi** met de **varkensstukjes**, **komkommerpickle**, **pindasaus** en **sambal**. Bestrooi met de _...