



## Chinese roerbak met sticky varkensvlees

met sushirijst en 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

- 150g sushirijst
- 1 paprika
- 1 paksoi
- 1 stukje verse gember
- 1 bosui
- 2 speklapjes
- 50ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje sesam <sup>11</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- zout
- plantaardige olie
- azijn

### 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 946kcal, vet 50.5g, koolhydraten 95.0g, eiwit 28.6g



#### 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. Draai het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 18-20min 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 1el lichte azijn 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**.