



Chinese varkensreepjes

met zoetpittige saus en basmatirijst



20-30min



2 personen

Varkensvlees laat zich heerlijk combineren met wat zoetere smaken. Deze malse varkenreepjes zijn daarom bij uitstek geschikt om te serveren met een zoetpittige saus, paprika en courgette. Als tegenhanger voor de sterke smaken serveer je de roerbak op geurige basmatirijst.

Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 bosui
- 1x varkensreepjes
- 50ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 1el honing
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

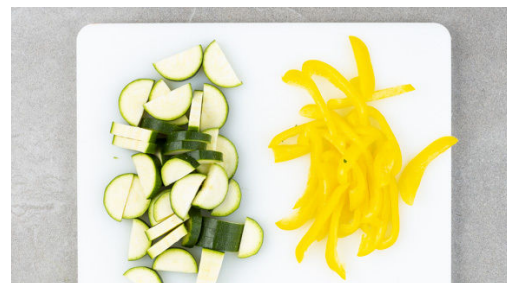
Voedingswaarde per portie

calorieën 737kcal, vet 23.5g, koolhydraten 91.7g, eiwit 37.1g



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, doe 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.



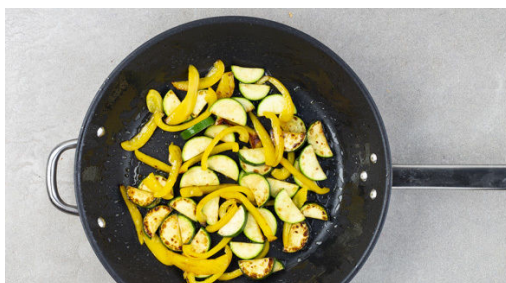
2. Groente snijden

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in reepjes.



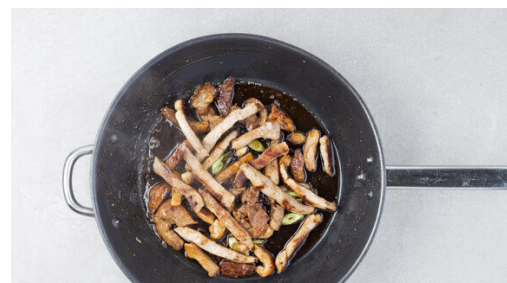
3. Bosui snijden

Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosui** apart van elkaar schuin in dunne ringen.



4. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Roerbak de **courgette** en **paprika** 3-5min. Schep de **groente** uit de pan.



5. Vlees aanbraden

Dep het **vlees** droog. Verhit de gebruikte pan opnieuw met 1el plantaardige olie op hoog vuur en braad het **vlees** in ca. 1min rondom stevig aan. Voeg de **witte bosuiringen** toe en bak even mee. Roer de **sojasaus** en 1el honing door de pan, breng het **vlees** goed op smaak met (versgemalen) zwarte peper en bak 1-2min verder.



6. Serveren

Voeg de **groente** weer toe en bak kort mee om op te warmen. Serveer de **roerbak** met de **rijst** en bestrooi met de **groene bosuiringen**.