



Hoisin-varkensreepjes

met bloemkoolrijst en paksoi



ca. 25min



2 personen

Het is zo vlak na de zomervakantie tijd voor lichtere maaltijden. Dit snelle wokgerecht is daarom een prima keus, want het bevat een grote hoeveelheid groenten. De bloemkool verwerk je tot rijst en erbij serveer je in sojasaus en hoisin gewokte paksoi en varkensreepjes. Zo heb je binnen 25 minuten niet alleen heel veel smaak op je bord, maar ook een enorm deel van je aanbevolen dagelijkse vitamines. Win-win!

Wat je van ons krijgt

- 1x varkenshaasreepjes
- 1 ui
- 1 paksoi
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 bloemkool
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 1 bosui
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje mirin
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok met deksel
- keukenrasp

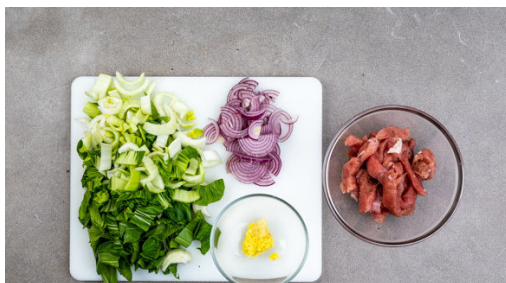
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladers kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

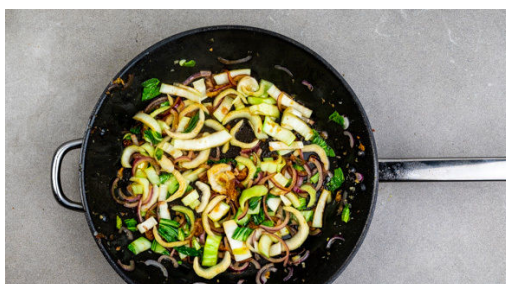
Voedingswaarde per portie

calorieën 423kcal, vet 17.2g, koolhydraten 22.8g, eiwit 37.9g



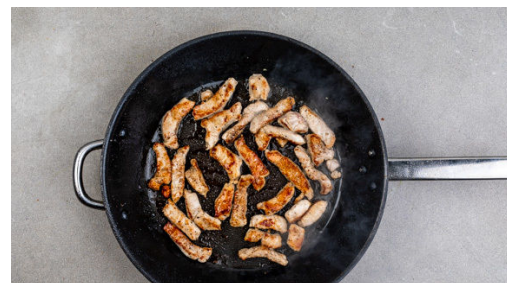
1. Ingrediënten voorbereiden

Meng de **varkensreepjes** in een kom met een snuf zout en peper. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd het **wit** en het **groen van de paksoi** gescheiden van elkaar in repen. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en rasp **beiden** boven een kommetje fijn.



4. Groenten bakken

Verhit de vleespan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **ui**, **gember**, **knoflook**, het **wit van de paksoi** en de **sojasaus** toe. Roerbak 1-2min en dek de pan af met een deksel. Kook op matig vuur 3-4min. Snijd de **bosui** in ringen.



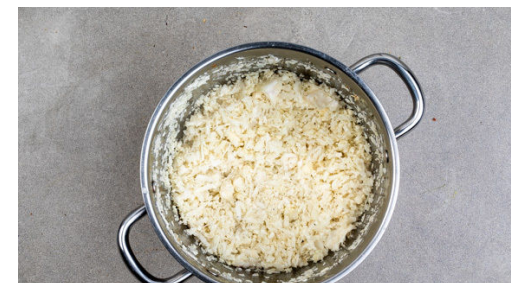
2. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **varkensreepjes** toe. Bak ze zonder te roeren 1-2min, schep om en bak nog eens 2-3min op de andere kant. Schep het **vlees** uit de pan en leg op een bord opzij.



5. Saus toevoegen

Neem de deksel van de pan en voeg de **hoisinsaus**, **mirin**, 1el water en het **groen van de paksoi** aan de pan toe. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur dan laag. Roerbak 2-3min totdat een dikke, stroperige **sous** ontstaat.



3. Bloemkoolrijst maken

Rasp de **bloemkool** tot op de stronk grof. Doe de **bloemkool** in een grote kookpan met 1el olie, 1/4tl zout en een snuf peper. Warm de **bloemkool** al regelmatig roerend in 2-3min op middellaag tot matig vuur op. Neem de pan van het vuur, dek af met een deksel en zet de **bloemkoolrijst** opzij tot het serveren.



6. Roerbak afmaken

Voeg de **varkensreepjes** en **helft van de sesam** aan de **roerbak** toe en roer door. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. Schep de **bloemkoolrijst** op en verdeel de **roerbak** erover. Bestrooi met de **bosui** en de **rest van de sesam**.