

DINNERLY



Varkenslapje met pikante groente op luchtige jasmijnrijst



20-30min



2 personen

Varkenslapjes met groente en rijst - dat is natuurlijk een echte klassieker. Maar vandaag maken we een iets minder traditionele versie: in ons recept combineren we het malse stukje vlees namelijk met wortel en paksoi in een glanzende saus met ketjap manis. Middels een beetje sambal badjak voegen we ook nog een lekker pittige noot toe. Hmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1x babypaksoi
- 50ml ketjap manis¹
- 30g sambal badjak
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

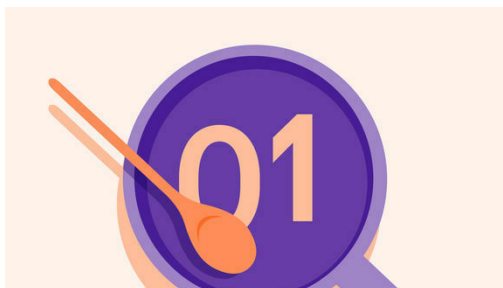
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Soja (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

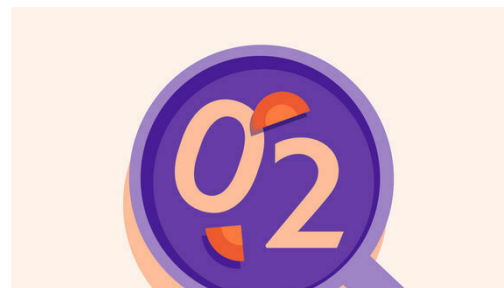
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 665kcal, vet 23.3g, koolhydraten 74.1g, eiwit 36.8g



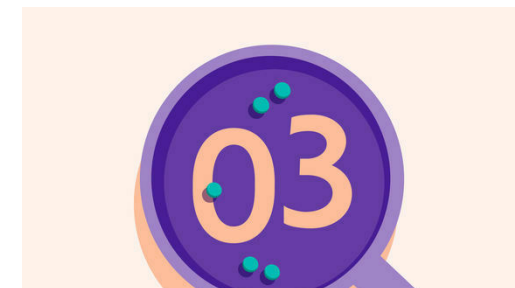
1. Rijst koken

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. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



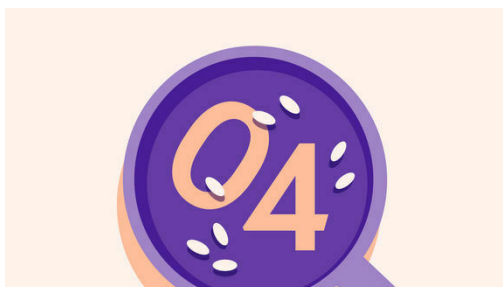
2. Groente snijden

Schrob of schil de **wortel**, snij in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Snij de **paksoi** in repen van ca. 1cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn.



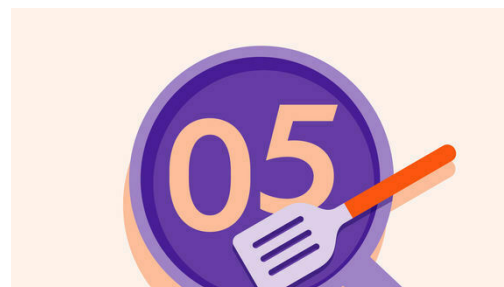
3. Saus maken

Meng de **ketjap manis**, 1tl **sambal badjak**, de knoflook, 100ml water en 1el witte azijn, tot een **saus**. Voeg naar smaak meer **sambal badjak** toe.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en kruid flink met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** 3-4min per kant, tot het gaar is. Neem uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



5. Afmaken en serveren

Verhit de pan opnieuw op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **wortel** en **paksoi** 3-4min, voeg de **saus** toe en verwarm nog 2min, tot de **saus** indikt. Schep de **rijst** en **groente met saus** op borden en serveer het **vlees** erop.



6. Groene versiering

Voor een fris groen accent kun je dit gerecht met wat limoenpartjes en gehakte koriander versieren.