



Sticky Indische varkensreepjes

met snelle mango-rodekoosla en jasmijnrijst



ca. 25min



2 personen

Wist je dat er meer dan duizend verschillende soorten mango bestaan? Dat India veruit de grootste producent is? En dat mango een enzym bevat waardoor gelatine niet werkt? Oké, genoeg fun facts, het is nu tijd om de potten en pannen uit de kast te halen en deze heerlijk gekruide varkenslapjes te bereiden. De mango gaat vers en wel de salade in voor een fijn, zoet accent.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 rode kool
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 teen knoflook
- 1 sjalotje
- 1 stengel citroengras
- 1 mango
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1x varkenshaasreepjes
- 1 zakje ketjap manis ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie
- azijn
- bloem ¹

Kookgerei

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

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 757kcal, vet 15.9g, koolhydraten 109.4g, eiwit 40.7g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Laat de **rijst** afgedekt rusten tot het serveren.



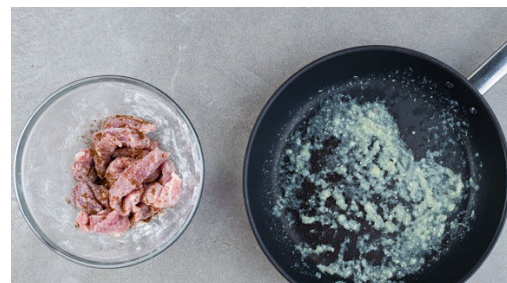
4. Salade afmaken

Schil de **mango** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Roer de **mango** en **komkommer** door de **kool** en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Snijd de **bosui** in ringetjes.



2. Kool voorbereiden

Snijd de **helft van de kool** in dunne reepjes. Maak in een kom een **dressing** van 1el azijn (rijst- of wittewijn-), 1el water, **1/2tl Chinese 5-kruidenmix**, 1/4tl zout en een flinke snuf peper. Roer de **koolreepjes** erdoor en zet opzij. Bewaar de **ongesneden kool** voor een ander recept.



5. Smaakmakers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan en voeg de **kruidenpasta** toe. Roerbak 3min, tot al het water is verdampt. Hussel de **varkensreepjes** om met 1el bloem en **1/2-1tl Chinese 5-kruidenmix**.



3. Kruidenpasta maken

Pel en hak de **knoflook** en het **sjalotje** grof. Verwijder de buitenste bladeren en het stonkje van het **citroengras** en hak het binnenste grof. Doe het **sjalotje**, de **knoflook**, het **citroengras** en 1/8tl zout met 100ml water in een hoge (maat)beker. Pureer glad.



6. Vlees roerbakken

Voeg 1el olie en de **varkensreepjes** aan de koekenpan toe en roerbak 2-3min, tot het **vlees** gaar is. Voeg de **ketjap** toe en bak al roerend 30sec, tot het **vlees** met een kleverig sauslaagje omhuld is. Schep de **rijst** op en verdeel het **varkensvlees** en de **salade** erover. Bestrooi met de **bosui**.