



Varkensfilet in hoisinsaus

met sesamwortels en sushirijst



30-40min



2 personen

Wist je dat je je vlees extra mals kunt krijgen door het even te marineren? We doen het vandaag met sappige varkensfilet, die we even in een hoisinmarinade laten staan. Van die marinade maak je vervolgens een heerlijke saus waarin de wortel gaar stoven. Je serveert het geheel op sushirijst, die je op smaak brengt met wat rijstazijn.

Wat je van ons krijgt

- 200g sushirijst
- 1x varkenshaas
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹
- 1 zakje rijstwijnazijn

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

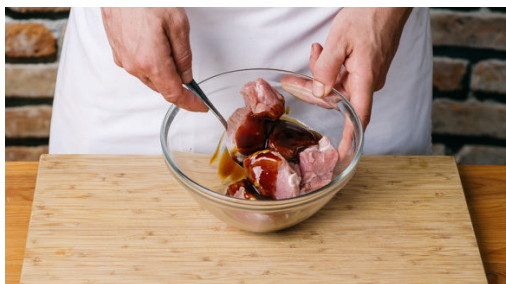
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 705kcal, vet 15.3g, koolhydraten 100.6g, eiwit 38.0g



1. Vlees marineren

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Dep het **vlees** droog, snijd het in **6 stukken** en hussel om met de **hoisinsaus**.



2. Groenten snijden

Schil en snijd de **wortel** schuin in zo dun mogelijke schijfjes. Gebruik evt. een mandoline of kaasschaaf. Snijd de **bosuien** in schuine ringen. Schil en rasp of hak de **gember** fijn.



3. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg het met de **gember** en een snuf suiker aan het kokende water toe. Kook 2-3min. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in ca. 10min op laag vuur gaar.



4. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1-2el olie. Haal het **vlees** uit de **marinade** en braad het in 1min per kant. Voeg de **wortel** en ca. **2/3e van de bosui** toe en bak 2-3min mee.



5. Saus maken

Voeg dan de **achtergebleven marinade** met 100ml water aan de vleespan toe. Roer de **sesam** door de **sous**, draai het vuur laag en stook 10-12min tot de **wortel** gaar is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Rijst afmaken

Breng de **rijst** op smaak met **1-2el rijstwijnazijn**. Serveer de **rijst** met het **vlees** en de **wortel**. Bestrooi met de **rest van de bosui**.