



Thaise varkenslapjes

met roerbakgroenten en jasmijnrijst



20-30min



2 personen

Dit wordt genieten: malse varkensfiletlapjes gekarameliseerd in zoete chilisaus die je serveert met een roerbak van knapperige paksoi, verse courgette en Thaise basilicum. Erbij een royale portie geurige jasmijnrijst. Een feestje op je bord, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje zoete chilisaus
- 2 varkenslapjes
- 200g jasmijnrijst
- 1 courgette
- 1 paksoi
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Thaise chilipasta ^{2,6}
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

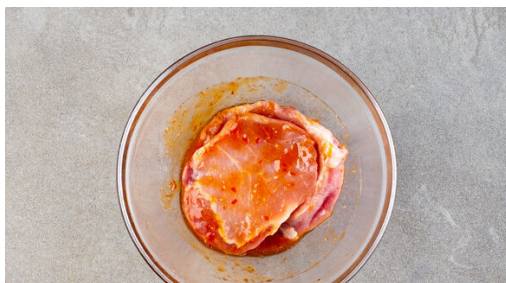
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 801kcal, vet 19.9g, koolhydraten 113.5g, eiwit 41.8g



1. Vlees marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Meng de **helft van de chilisaus** met een snuf zout en peper. Dep het **vlees** droog en schep het om met de **chilisaus**. Zet apart en laat marineren.



4. Vlees braden

Neem het **vlees** uit de **marinade** en leg het op een bakplaat met bakpapier. Bak 10-12min in de oven, tot het **vlees** gaar en een beetje gekarameliseerd is.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur 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.



5. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 2-3el olie. Roerbak de **courgette** en **witte paksoireepjes** 2-3min. Voeg de **knoflook** en **gember** toe en bak 1min mee. Voeg de **sojasaus** en de **helft van de chilipasta** toe en roerbak 1-2min. Voeg de **rest van de paksoi** toe en roerbak nog 2-3min.



3. Groenten snijden

Snijd de **courgette** in blokjes. Snijd het **wit van de paksoi** in dunne reepjes en het **groen** in brede repen. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak **beide** fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringen.



6. Serveren

Hak de **Thaise basilicum** grof. Neem de pan van het vuur en breng de **roerbak** op smaak met de **rest van de chilisaus**, de **rest van de chilipasta**, de **chilipeper** en zout en peper. Serveer de **roerbak** en **varkenslapjes** op de **rijst** en bestrooi met de **Thaise basilicum**.