



Thaise varkenssteak

met roerbakgroenten en jasmijnrijst



20-30min



2 personen

Dit wordt genieten: malse varkenssteak, gekarameliseerd in een zoete chilisaus, geserveerd met knapperige paksoi, verse courgette en Thaise basilicum. We brengen het nog verder op smaak met scherpe Koreaanse chilipasta en serveren het op 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
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 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 of wok
- maatbeker
- zeef of vergiet

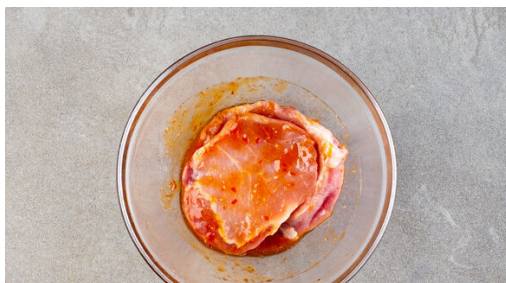
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 811kcal, vet 22.9g, koolhydraten 114.8g, eiwit 39.5g



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 peper en zout. 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. Roer de **courgette** en **witte paksoireepjes** 2-3min. Voeg de **knoflook** en **gember** toe en roerbak 1min mee. Voeg de **sojasaus** en de **helft van de chilipasta** toe en roerbak 1-2min. Voeg de **groene paksoirepen** toe en roerbak alles 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 **steaks** op de **rijst** en bestrooi met de **Thaise basilicum**.