



Aziatische stoof met varkensreepjes

met paksoi en bloemkoolrijst



20-30min



2 personen

Dit snelle Aziatische gerecht is een uitstekende keuze als je een koolhydraatarme maaltijd wilt. Naast fijn gekruide reepjes varkensvlees serveer je bloemkoolrijst en gestoofde paksoi. In een mum van tijd bereid en vol heerlijke Aziatische smaken van gember, hoisin en sojasaus!

Wat je van ons krijgt

- 1x varkensstukjes
- 1 paksoi
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 400g bloemkoolrijst
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 bosui
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 10g witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp

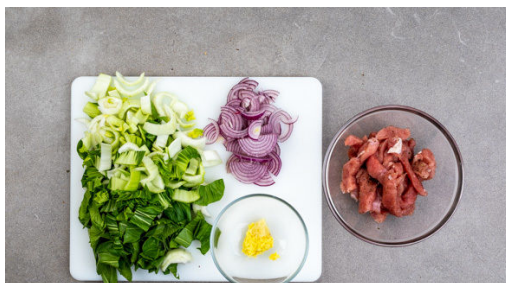
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 406kcal, vet 19.1g, koolhydraten 31.9g, eiwit 29.3g



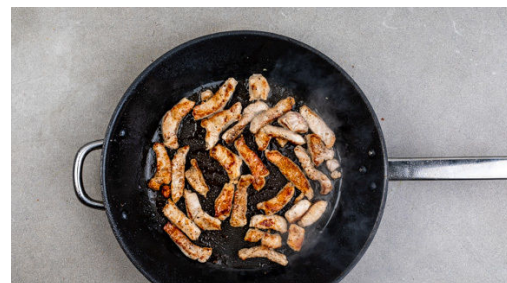
1. Ingrediënten voorbereiden

Dep de **varkensreepjes** droog en meng ze met een snuf zout en peper. Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart van elkaar in repen en verwijder de stronk. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en rasp **beide** fijn.



4. Groenten bakken

Zet de gebruikte koekenpan terug op middelhoog vuur en voeg de **witte paksoi**, de **ui**, de **knoflook**, **gember** en **1el sojasaus** toe en bak 1-2min. Draai dan het vuur laag, doe een deksel op de pan en gaar nog 3-4min. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



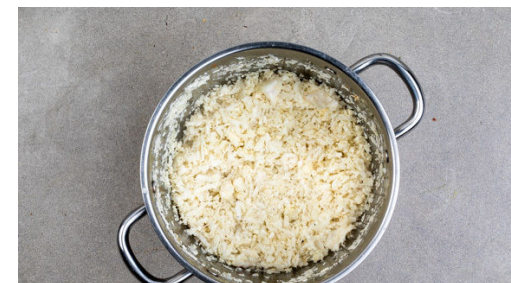
2. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Braad het **vlees** in 3-4min rondom aan. Schep op een bord en bewaar de pan.



5. Saus maken

Voeg de **hoisinsaus** en **groene paksoi** toe met 1el azijn, 1-2elwater en een snuf suiker. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur weer laag en laat de **sous** in 2-3min al roerende indikken.



3. Bloemkoolrijst opwarmen

Doe de **bloemkoolrijst** in een middelgrote kookpan en meng met een flinke snuf zout en peper. Zet de pan op middelhoog vuur en warm de **bloemkoolrijst** in 2-3min door. Neem van het vuur en laat afgedekt staan tot het serveren.



6. Vlees toevoegen

Voeg het **vlees** weer toe, met de **helft van de sesam** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **bloemkoolrijst** over de borden en verdeel het **vlees** en de **groenten** erover. Bestrooi met de **bosui** en de **rest van de sesam**.