

DINNERLY



Pittige varkensreepjes in sesamglazuur op sushirijst met frisse salade



ca. 30min



2 personen

Varkensreepjes in sesamglazuur – je krijgt al honger als je die woorden leest! Die glazuur is dan ook een heus meesterwerk waarin de notige smaak van sesam perfect gecombineerd wordt met de scherpe zoetigheid van tamarinde. De zachte sushirijst die erbij hoort wordt in balans gebracht door een knapperige salade van rode kool en wortel. Een feest van smaken en texturen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g sushirijst
- 1 wortel
- 200g rodekoolreepjes
- 2 zakjes tamarindepasta
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 1x procureur varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 1,5tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

eieren (3), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 872kcal, vet 38.0g, koolhydraten 95.2g, eiwit 34.3g



1. Water opzetten

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef.



2. Salade maken

Maak een **dressing** van 2el mayonaise en 1-2el azijn. Schil of schrob de **wortel** en rasp deze grof. Meng de **wortel** en **rode kool** met de **dressing** en kruid met een snuf peper en zout.



3. Rijst koken

Voeg de **rijst** toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg 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.



4. Glazuur maken

Pel en snij 1 teen knoflook fijn. Roer de knoflook, de **tamarindepasta**, de **sesam**, 1,5tl honing en 1el water tot een **glazuur**. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in reepjes van ca. 1cm breed.



5. Vlees bakken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan met 2el plantaardige olie. Bak het **vlees** op medium tot hoog vuur in 2-3min rondom bruin. Schep het **vlees** op een bord maar zet het vuur niet uit. Giet de **glazuur** in de pan. Laat 1-2min indikken en roer dan het **vlees** erdoor tot het aan alle kanten bedekt is. Roer de **rijst** los met een vork en serveer met het **vlees** en de **salade**.



6. Sesamolie for the win!

Als je van Oost-Aziatisch eten houdt, heb je misschien wel een fles sesamolie staan. Ja? Jackpot! Die olie is namelijk heel geschikt om vandaag het vlees in te bakken.