



varkensvlees met zoetzure saus

NODIG

- 4 - 6 pers
- 30 minuten

- 1,5 el plantaardige olie
- kleine ui gesnipperd
- 1 middelgrote wortel, gehalveerd en in diagonale plakjes gesneden
- 1 paprika zaadjes verwijderen en in blokjes gesneden
- 1 komkommer, gehalveerd, zaadjes verwijderd en in plakjes
- 220 gram ananasblokjes (uit blik, bewaar sap)
- 125 ml rijstazijn
- 3 el tomatensaus
- 50 gram poedersuiker
- 1 stukje gember ± 2 cm fijngehakt
- 3 el + 50 gram maizena
- ½ tl zout
- snufje witte peper
- 1 ei
- 500 gram varkensfilet in blokjes
- arachideolie
- 300 gram witte rijst

DOEN:

1. Verhit olie in de wok en fruit ongeveer 1 minuut de gesnipperde ui met fijngehakte gember. Doe stukjes paprika, de wortel en komkommer toe en roerbak ze 1 à 2 minuten. Voeg de rijstazijn, tomatensaus, ananas met het sap en poedersuiker toe, roer tot de suiker is opgelost.
2. Zet het vuur laag en laat de saus 2 minuten pruttelen. Maak een papje van 3 el maizena en 2 el water, giet in dit in de saus en laat een paar minuten binden. Hou de saus warm op laag vuur.
3. Meng in een kom 50 gram maizena, zout, peper, ei en het varkensvlees. Zorg dat het vlees bedekt is met een laagje maizena. Verhit een flinke laag arachide olie in een wok op hoog vuur. Als de olie heet is, kun je het varkensvlees ongeveer 4 minuten frituren, zorg dat het vlees gaar is en krokant uit ziet.
4. Laat het vlees uitlekken op keukenpapier. Verdeel de rijst over de borden, doe er een flinke lepel zoetzure saus op en tot slot de stukjes varkensvlees. En nu smullen maar!!!!



smullen
maar

WWW.BONAPETIT.NU

©2023 BONAPETIT: Niets van dit recept/foto's mag worden vervaelvoudigd of openbaar gemaakt worden op welke wijze dan ook zonder schriftelijke toestemming van BONAPETIT. Ondanks dat dit recept met grote zorg is gemaakt, is BONAPETIT niet aansprakelijk voor schade als gevolg van typefouten.