



Hoofdgerechten

Varkensreepjes in de wok

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lookteentjes
150 gram shiitake (in plakjes)
1 rode paprika (in reepjes)
4 lente-uitjes (in ringen)
120 gram bamboescheuten ((bokaal))
400 gram varkensmignonettes (in reepjes)
300 gram rijst
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel rijstwijn
2 eetlepels oestersaus
1 eetlepel maïszetmeel
arachideolie
peper

Bereidingswijze

Meng de sojasaus met de rijstwijn en laat de varkensreepjes hierin 30 minuten marineren.

Verhit wat olie in een wok en roerbak het vlees met de geperste look 2 minuten. Voeg de paprika, het wit van de lente-uitjes en de shiitake toe en roerbak nog eens 2 minuten. Roer er de bamboescheuten en de oestersaus onder. Laat goed doorwarmen.

Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer het maïszetmeel los met wat water. Roer onder het wokgerecht en laat de saus indikken.

Verdeel de rijst over de borden. Schep er de varkensreepjes op en werk af met het groen van de lente-uitjes.

