

Ingrediënten voor 4 personen

Peper, 1 lente-uitje (in dunne ringen), 1 dl. ketjap manis, 1 el. gemberwortel (verse, geraspt), 1 el. peterselie (fijngehakt), 1 el. sesamolie, 1 teentje knoflook (geperst), 400 gram varkenshaas, 5 el. bruine basterdsuiker, 75 gram boter

Tijd: > 2 uur
Keuken: Japans
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Plakjes teriyaki varkenshaas

Voor de gourmet. Lekker met mie, cashewnoten en verse mango

Hulpmiddelen

Gourmetstel

Vorbereiding

Roer in een kom de ketjap, basterdsuiker, gember, knoflook, lente-ui, sesamolie, peterselie en peper tot een marinade.

Bereidingswijze

Snijd de varkenshaas in dunne plakken van 1 cm. dikke plakken en schep het vlees door de marinade. Laat het vlees 3 uur afgedekt marinieren in de koelkast. Neem het vlees een half uur voor de bereiding uit de koelkast. Verwarm het gourmetstel. Verhit een klontje boter in het gourmetpannetje en bak hierin een plakje varkenshaas in ca. 2 minuten per zijde goudbruin. Leg het gebakken plakjes vlees op een bord.