

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram mager varkensvlees 1
eetlepel ketjap manis 1 rode
paprika 1 struik paksoi 1 blik
babymais 75 gram tauge
Conimex Wokolie Conimex
Woksaus Curry Kokos

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

varkensreepjes in Curry-Kokossaus

Vanavond maken we een snelle, gezonde en makkelijke wokmaaltijd. Zorg ervoor dat de wok goed heet is, zodat het vlees mals blijft en de groenten lekker knapperig! Serveer de rijst er apart bij.

Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in dunne plakjes. Meng de ketjap door het vlees en laat ca. 5 minuten marineren. Maak de paprika schoon en snijd hem in reepjes. Maak de paksoi schoon en snijd hem in brede repen. Laat de babymais uitlekken. Was de tauge en laat het uitlekken. 2. Verhit een wok op hoog vuur. Voeg een scheutje wokolie toe en wok het vlees ca. 4 minuten. Voeg de paprika en paksoi toe en wok ca. 3 minuten mee. Voeg de babymais en tauge toe en wok nog ca. 1 minuut. Voeg de woksaus naar smaak toe (ca. 5 eetlepels) en schep alles nog eens goed door.

Serveertips

Serveer met rijst en kroepoek.