

Ingrediënten voor 4 personen

? 400 gr Varkenshaas ? 1 dl
ketjap manis ? 5 el bruine
basterdsuiker ? 1 el
gemberwortel (verse, geraspt) ?
1 teentje knoflook (geperst) ? 1
lenteuitje (in dunne ringen) ? 1 el
sesamolie ? 1 el peterselie
(verse, fijngehakt) ? snufje peper
(versgemalen) ? 75 gr boter

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Japans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Plakjes Teriyaki varkenshaas

Hulpmiddelen

? koekenpan

Vorbereiding

Roer in een kom de ketjap, basterdsuiker, gember, knoflook, lente-ui, sesamolie, peterselie en peper tot een marinade. Snij de Varkenshaas in dunne plakken van 1 cm dikte en schep het vlees door de marinade. Laat het vlees 3 uur afgedekt marineren in de koelkast. Neem het vlees een half uur voor de bereiding uit de koelkast.

Bereidingswijze

Verwarm een koekenpan. Verhit een klontje boter in de pan en bak hierin een plakje Varkenshaas in circa 2 a 3 minuten per zijde goudbruin. Leg de gebakken plakjes vlees op een bord.

Serveertips

Lekker met mie of stokbrood, plakken verse mango en cashewnoten.