

#### Ingrediënten voor 2 personen

1 varkenshaasje (ca. 300 gr) \* 1 zakje mix voor satemarinade (40 gr, Conimex) \* 3 eetlepels olie \* 1 eetlepel ketjap manis \* 1 eetlepel gembersiroop (Royal Mail) \* 1 kleine rode Spaanse peper \* 25 gr ongezouten pinda's \* 1 bosuitje \* 100 gr satesaus (pot a 350 gr, AH)

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Oosterse varkenshaas met pittige pindasaus

### Vorbereiding

Varkenshaasje in plakjes van ca. 1 cm dik snijden. In een kom marinademix, 1 eetlepel olie, ketjap en gembersiroop door elkaar roeren. Plakjes vlees erdoor scheppen en ca. 15 minuten laten staan (langer mag ook). Spaanse peper schoonmaken, zaadjes verwijderen en peper in dunne ringetjes snijden

### Bereidingswijze

Twee borden voorverwarmen. In een pan 1 eetlepel olie verhitten. Peperreepjes en bosui ca. 1 minuut zachtjes bakken. 80 ml water en satesaus toevoegen. Al roerend verwarmen tot er een gladde saus ontstaat. In een koekenpan 1 eetlepel olie verhitten. Plakjes vlees in ca. 4 minuten bruin en gaar bakken. Halverwege keren. Rest van koude marinade en gehakte pinda's door de saus roeren. Nog ca. 1 minuut goed doorverwarmen. Plakjes varkenshaas op de warme borden leggen. Satesaus erover en ernaast scheppen. Serveren met rijst of nasi goreng, kroepoek, komkommersla en atjar tampoer.

### Serveertips

Schenk bij het pittige varkensvlees een droge, vol fruitige witte wijn, zoals de Cafeyate Torrontes uit Argentinië.