

Ingrediënten voor 3 personen

500 g varkensvlees in reepjes 60 ml Worcester of hoisin-saus 1 e sojasaus 1 e geraspt gemberwortel 2 teentjes knoflook, fijn 3 e tomaten ketchup 1/2 t Chinese vijfkruiden poeder 1 e sesamololie 4 jonge preien, in ringen 125 g sperziebonen, in reepjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Multi-cultureel

Smaak: Hartig

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

ROERBAK VARKENSVLEES MET GROENTEN

Varkensvlees is ideaal voor roerbak gerechten. Het meest geschikte delen zijn de haas of hamlappen. Deze recept is ook geschikt voor skottelbraai.

Bereidingswijze

1. Vermeng Worcestersaus of Hoisin saus met sojasaus, gember, knoflook, tomaten ketchup en vijfkruiden poeder. 2. Marineer het vlees voor 20 - 30 min. 3. Haal vlees uit marinade en bewaar marinade. 4. Bak varkens reepjes in sesamololie tot net gaar en goud bruin. 5. Voeg groente erbij en roerbak tot net gaar. 6. Voeg marinade erbij en roerbak op hoog vuur tot door en door warm.

Serveertips

Serveer met rijst. Variatie: Groenten zoals wortels, witte kool en kleine maïskolven is ook geschikt voor deze gerecht.