

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr varkensvlees 2 cm
gemberwortel 4 el suiker 2 el
sherry 4 el sojasaus 3 el
zonnebloemolie 3 sjalotjes 1
kleine rode peper 1 blik
bamboespruiten 4 el azijn 2 th.l
aardappelmeel

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Zoetzuur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee



Zoetzuur varkensvlees

Hulpmiddelen

Braadpan of wok

Vorbereiding

Snij het vlees in reepjes. Rasp de gemberwortel fijn. Maak een marinade van de geraspte gemberwortel, 1 el suiker, sherry, 3 el sojasaus en 1 el olie. Laat het vlees hierin 15 minuten staan. Snij ondertussen de sjalotjes in ringetjes. Maak de rode peper schoon en ontdoe deze van de zaadjes. Snij de peper in ringetjes. Laat de bamboespruiten uitlekken en snij deze in reepjes. Laat het vlees uitlekken. Vang marinade op.

Bereidingswijze

Verhit de rest van de olie in een braadpan of een wok. Bak hierin het vlees rondom bruin in ongeveer 2 minuten. Neem het vlees uit de pan en bak vervolgens in het hete vet de sjalotten, de peper en bamboespruiten. Voeg het vlees weer toe en schenk de marinade erbij. Breng het geheel aan de kook en voeg de azijn, rest van de suiker en de sojasaus toe. Verhit het geheel nog ongeveer 3 minuten tot het vlees gaar is. Roer het aardappelmeel uit met wat water en bind hiermee de saus. Lekker met witte rijst en sperziebonen.