

Ingrediënten voor 4 personen

**NGREDIËNTEN** 4 peper en zout  
3 el sherry 1 groene paprika in  
stukjes 1 flinke ui in stukken 2  
schijven ananas 4 wortels in  
plakjes 400 gr hamlap in reepjes  
1 el suiker 3 el azijn 1 el sojasaus  
3 el ketchup 150 ml water 1 teen  
knoflook 1 el donkere sojasaus 3  
el maizena 1 ei 1 el bloem

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Chinees  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Het spel van zoet en zuur van Felix Wilbrink

Volgens Felix Wilbrink van de Telegraaf, zou je eigenlijk NIET aan dit recept moeten beginnen. Want... eens gemaakt, kom je er niet meer van af. En ik moet zeggen... "Hij heeft gelijk". Ik maakte het nu al de tweede keer in 14 dagen en weet zeker, dat er meerdere keren zullen volgen. Verleden week maakte ik het exact volgens de wijze van Felix . Helaas staat bij zijn ingrediëntenlijst niet hoeveel suiker er toegevoegd moet worden. Ik hield het maar op één eetlepel en dat was voor onze smaak precies goed. Vandaag roerbakte ik het vlees zonder het beslag en voegde iets rode paprika toe. ( had ik over) Citaat van Wilbrink: Eigenlijk moet je hier helemaal niet aan beginnen. Om te beginnen vind ik persoonlijk fruit en vlees samen in een gerecht iets uit de middeleeuwen. Maar er is iets heel moois aan dit gerecht. Ananas zit precies tussen grens tussen zoet en zuur, het danst naar believen van de ene smaak naar de andere. En dan, wie goed naar de ingrediënten heeft gekeken weet het al, een zoetzure saus erbij. Een Chinees recept. En heb je dit eenmaal gemaakt, dan blijf je het maken, zeg niet dat ik je niet heb gewaarschuwd.

### Hulpmiddelen

Wok, kom, knoflookpers, mes en snijplank

### Bereidingswijze

Marineer het vlees in wat peper en zout en de sherry. Laat na een kwartier uitlekken. Roer de bloem met twee eetl van de maizena en het ei tot een papje. Haal daar het vlees door tot het helemaal is bedekt. Maak de olie heet in een wok. Frituur het vlees tot er overal een mooi goudbruin korstje zit. Schep uit de pan en laat even uitlekken. Roerbak nu de wortel, paprika, ananas en ui en knijp er de knoflook door. Meng ketchup, sojasaus, azijn, suiker en de rest van de maizena en het water, giet bij de groente en laat even doorkoken tot een mooie saus. Overgiet het vlees met de groentesaus en dien op met rijst. Toch gedaan? Eigen schuld.

