

Ingrediënten voor 2 personen

2 eetlepels zonnebloemolie 200 gram varkensreepjes of schnitzelreepjes Peper, zout 1 theelepel kerriepoeder 1 ui, gepeld en gesnipperd 2 teentjes knoflook, gepeld en gesnipperd 1 middelgrote prei, schoongemaakt in kleine stukjes gesneden ½ rode paprika in kleine stukjes gesneden 3 eetlepels pindakaas 1 grote pot bruine bonen, afgespoeld en uitgelekt 2 eetlepels witte natuurazijn 2 eetlepels ketjap manis (zoete ketjap) 2 theelepels sambal oelek

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Fusion

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Bruine bonenschotel met varkensreepjes in pindasaus

Sperziebonen in pindasaus zijn erg lekker. Hiervan staat een recept op mijn pagina. Maar ook de bruine bonen in pindasaus zijn heerlijk. Echt een lekkere avondmaaltijd als je niet veel rijdt hebt. In plaats van de paprika en prei kun je heel goed (nog sneller) een zak roerbakgroenten gebruiken.

### Hulpmiddelen

Wok of grote koekenpan

### Bereidingswijze

Verhit de olie en bak hierin de varkensreepjes snel rondom bruin. Maak het vlees op smaak met peper, zout en kerriepoeder. Voeg de ui- en knoflooksnippers toe en bak deze even mee.. Bak de prei en de paprika een paar minuten al omscheppen mee.. Roer de pindakaas los met de azijn, ketjap en sambal en doe dit in de pan bij de groenten. Verwarm dit zolang tot de pindakaas goed is opgelost. Roer de afgespoelde en uitgelekte bruine bonen door het groentemengsel. Even op hoge warmtebron en omscheppen tot alles goed warm is.

### Serveertips

Ook lekker met rijst en een komkommersalade