

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram spruitjes
schoongemaakt, eventueel
gehalveerd 2 magere
speklappen, in reepjes gesneden
2 eetlepels zonnebloemolie 1
middelgrote ui, gepeld en
gesnipperd 2 teentjes knoflook
1/2 eetlepel sesamzaadjes
Marinade voor het vlees: 3
eetlepels ketjap manis (zoete
ketjap) 1 theelepel sambal oelek
zout, peper 1/2 eetlepel
citroensap

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Spruitjes met ketjapreepjes uit de wok

Zo lust iedereen toch spruitjes? Lekker Aziatisch door de gemarineerde speklapjes (marinade-tijd plm. 30 minuten).

Hulpmiddelen

Schaaltje voor de marinade pan voor de spruitjes wok zeef of vergiet

Bereidingswijze

Meng de ingrediënten voor de marinade door elkaar en laat de reepjes speklap hierin minimaal 30 minuten marinieren. Kook de spruitjes beetgaar in water met zout (plm. 6 tot 8 minuten afhankelijk van de grootte) Laat de spruitjes goed uitlekken in een zeef of vergiet. Verhit de olie in de wok. Bak de uisnippers en de knoflook hierin glazig Voeg de gemarineerde speklapreepjes toe en bak deze onder voortdurend omscheppen rondom bruin en gaar. Voeg de beetgare spruitjes toe en bak deze - bestrooid met de sesamzaadjes - even mee.

Serveertips

Lekker met aardappelpuree of rijst.