

Ingrediënten voor 4 personen

MARINADE: 1/2 tl 5

kruidenpoeder, 1 el lichte
soyasaus, 1 el sherry, 1/2 el
sesamolie, bloem(klein schaaltje
vol). 350 gr varkensvlees, 1/2
rode paprika, zout, peper, ui,
knoflook, 2 tl citroengras, 2 tl
gember, suiker, 2 el light
soyasaus, 1/2 blikje cocoscreme,
2 el pindakaas.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Thais

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Feestmaaltijd

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Thais Varkensvlees

Vorbereiding

Pan verhitten. Doe in een schaal de 5 kruidenpoeder, soyasaus, sherry, sesamolie en bloem. Mix dit. Snijd de varkensvlees in plakjes. Doe het vlees in de marinade en meng goed. Ui pellen en fijn snijden, knoflook uitpersen. Paprika in dunne reepjes.

Bereidingswijze

Doe olie in de pan. Doe het vlees in de hete oli. Doe er zout en peper bij. Goed roeren tot het egaal bruin wordt. Schep uit de pan en leg zolang apart in een schaal. Doe de ui en knoflook in de pan. Goed roeren. Paprika erbij. Sherry, citroengras, gember, suiker, light soyasaus en cocoscreme erbij. Goed mengen. Voeg de pindakaas toe. Goed mengen. Vlees terug in het mengsel, goed mengen. Hitte verlagen. Limoensap erbij.

Serveertips

Rijst.