

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram varkenshaas, 1 pak notenrijst (Lassie), 1 el. arachideolie, 2 el. gehakte bieslook voor de marinade: 1 rode peper, sap van 1 citroen, 4 el. honing, 3 el. ketjap manis, 3 el. arachideolie of zonnebloemolie, 2 teentjes knoflook

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gemarineerde varkenshaas met notenrijst

Heerlijk gemarineerde varkenshaas

Vorbereiding

Snijd de varkenshaas in dikke plakken van 1,5 cm. dik. Halveer de rode peper, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Meng citroensap, honing, ketjap olie, rode peper en geperste teentjes knoflook tot een marinade. Giet deze over het vlees en marineer 2 uur.

Bereidingswijze

Kook de notenrijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Haal het vlees uit de marinade. Verhit de olie en bak de varkenshaas 5 minuten. Keer het vlees af en toe om. Serveer het bij de notenrijst. Lekker met een tomatensalade.