

MARLEY SPOON



5-Spice varkensreepjes

in een roerbak met kool en peen



ca. 20min



2 personen

Een bliksemsnel gerecht, zonder dat je aan smaak hoeft in te boeten - dat is wat deze fantastische roerbak te bieden heeft! Een deel van de voorbereiding nemen we uit handen, want we leveren de witte kool, peen en bosuien voorgesneden en wel mee. Je maakt deze wok extra lekker met de Chinese 5-spice, een bijzonder sterk kruidenpoeder gemaakt van kaneel, steranijs, malabar-peper, venkelzaad en kruidnagel.

Wat je van ons krijgt

- rijst, basmati
- teen knoflook
- varkensreepjes
- verse groentemix: witte kool, peen, bosui
- stukje verse gember
- zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- Chinese 5-spicemix ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 745.0kcal, vet 15.5g, eiwit 44.3g, koolhydraten 101.2g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng eenmaal opnieuw aan de kook en kook de **rijst** op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt 5min rusten.



4. Varkensvlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **varkensreepjes** toe en bak ze 1-2min zonder te bewegen. Roerbak het **vlees** dan 1min en neem uit de pan, zet opzij. Zet de pan weer op het vuur.



2. Aromaten snijden

Pel en hak intussen de **gember** en **knoflook** fijn.



5. Groenten toevoegen

Zet het vuur middelhoog. Voeg de **knoflook**, **gember** en evt. extra olie toe en bak 30sec totdat het begint te geuren. Voeg de **verse groentemix** toe en bak al regelmatig roerend 3-5-min totdat de **groenten** beetgaar zijn.



3. Saus maken

Roer de **hoisinsaus** met **1/3e van de 5-spicemix**, 2tl (bruine) suiker en 3-4el water los. Breng op smaak met een snufje zout en peper.



6. Saus toevoegen

Doe het **varkensvlees** terug in de pan, voeg de **saus** toe en bak al regelmatig roerend om de **saus** te verdelen. Bak 1-2min totdat de **kool** ietwat is geslonken en alles bedekt is met een dikke **saus**, voeg meer van de **5-kruidenmix** naar wens toe. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **rijst** op en verdeel de **roerbak** erover.