



Chili-roerbak met procureur, mandarijnen en knapperige groente



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Als je alle ingrediënten klaar hebt staan, is het roerbakken van al die heerlijkheden in een oogwenk gedaan. Nu al helemaal, want wij hebben de groenten en het vlees al gesneden, jij hoeft alleen nog een mandarijntje te pellen. In dit gerecht gebruiken we procureur, een gemarmerd stuk varkensvlees met extra veel smaak. Een nieuwe favoriet!

Wat je van ons krijgt

- Yoko's Tofu Spice Mix ¹⁰
- varkensreepjes
- mandarijn
- sojasaus ^{1,6}
- zoete chilisaus
- verse gember
- maizena
- verse groentemix: witte kool, peen, bosui
- basmatirijst

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 715.0kcal, vet 19.1g, eiwit 30.2g, koolhydraten 101.1g



1. Rijst koken

Breng 800ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef 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 de **rijst** afgedekt 5min rusten.



4. Groenten wokken

Voeg dan de **verse groentemix** met 1-2el water aan de pan toe en blijf 3-4min roerbakken tot de **groenten** zachter zijn geworden (voeg evt. meer olie toe).



2. Mandarijn pellen

Doe de **varkensreepjes** in een kom met de **maizena** en wat zout en peper. Pel de **mandarijnen** en maak de partjes los.



5. Mandarijn toevoegen

Voeg de **mandarijnstukjes** aan de pan toe en roer ze door de **roerbak**.



3. Vlees wokken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **varkensreepjes** toe en roerbak ca. 3min tot het **vlees** lichtbruin kleurt en bijna gaar is. Rasp de **gember** boven de pan fijn en bak nog 30sec.



6. Saus maken

Voeg de **zoete chilisaus, sojasaus, 1/2 van Yoko's Tofu spice mix** en 2el water aan de pan toe en kook de **saus** 1-2min tot hij dikker wordt. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **Yoko's Tofu spice mix**. Verdeel de **rijst** over borden en schep de **roerbak** erover.