

MARLEY SPOON



Sticky varkensvlees

met Koreaanse rijst en frisse wortel



30-40min



Voor 3-4 personen

We introduceren je in de wereld van de Koreaanse keuken, en trappen af met een variant op "Bibimbap". Kleverige sushi-rijst op de bodem, met varkensvlees gebakken in een marinade van mirin, sojasaus en honing. Erbovenop gaat een frisse sla met wortel. Kleine tip: hussel de ingrediënten voor het eten om, zo heb je alle smaken in één keer te pakken.

Wat je van ons krijgt

- baby romanasla
- teen knoflook
- mirin
- sushirijst
- wit sesamzaad ¹¹
- bosui
- sojasaus ^{1,6}
- honing
- verse gember
- wortel
- taugé
- varkenspoulet

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

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

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

Kooktip

Als je de taugé liever niet rauw eet: kook 500ml water, giet over de taugé en laat 1min staan.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 615.0kcal. vet 8.3g. eiwit



1. Vlees marineren

Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp **beiden** boven een grote kom fijn. Voeg de **mirin**, **sojasaus**, **honing** en een snuf peper toe en roer door. Dep de **varkensstukjes** droog, voeg ze aan de kom toe en hussel om. Zet opzij om te marineren.



4. Bosui en sla snijden

Snijd de **bosuien** zonder stronkje in dunne ringetjes. Snijd de **baby romanasla** in dunne reepjes.



2. Rijst koken

Breng 800ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **sushirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Varkenvlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur, haal de **varkensstukjes** uit de **marinade** en bak 2-3min. Voeg dan de **marinade** toe en bak al roerend 2-3min, totdat het geheel plakkerig aandoet. Roer de **sesamzaadjes** erdoor.



3. Wortels marineren

Schil evt. intussen de **wortels** en rasp ze grof. Meng de **wortelrasp** in een kom met 1el azijn (liefst witte wijn), een snuf zout en 0,5tl suiker.



6. Rijst losroeren

Roer de **rijst** met een vork los, verdeel over kommen of borden en schep het **vlees** met de **saus** uit de koekenpan erop. Serveer met de **sla**, **wortel**, **taugé** (zie **kooktip**, **links**) en **bosuiringen**.