

---

## Varkensvlees saté en nasi

met komkommerpickles en pindasaus



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

- sambal oelek
- prei
- knoflook
- Chinese koolreepjes
- gezouten pinda's <sup>5</sup>
- basmatirijst
- ketjap manis <sup>6</sup>
- pindakaas <sup>5</sup>
- Yoko's Tofu spice mix <sup>10</sup>
- varkensstukjes
- komkommer

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

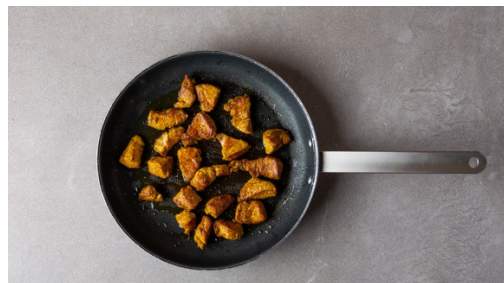
pinda's (5), soja (6), mosterd (10).  
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



### 1. Rijst koken

Breng 800ml water met 1/4tl zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef tot 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 10-12min beetgaar. Neem de **rijst** van het vuur en laat afgedekt 5min rusten.



### 4. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Leg het **vlees** in de pan en zorg dat elk **stukje vlees** de bodem van de pan raakt. Beweeg het **vlees** niet en bak 2-3min tot een goudbruine korst ontstaat. Schep de **varkensstukjes** om en bak nog 1-2min op de andere kant. Roerbak dan in 1min gaar. Neem uit de pan en houd warm.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Snijdt intussen de **prei** in de lengte doormidden en vervolgens in 1cm brede, halve ringen. Was de **prei** in een zeef en laat uitlekken. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Hussel de **komkommerplakjes** met 1/2tl zout in een kommetje om en zet opzij.



### 5. Nasi maken

Voeg na 5min bakken de **rest van de tofu spice mix** en **3/4e van de knoflook** aan de groentepan toe en roerbak nog 1min. Giet er 150ml water en de **helft van de ketjap manis** bij en breng op smaak met 1/4tl zout en 1/4tl peper. Bak 5min. Doe er de **gekookte rijst** bij en roerbak 1min. Giet de **komkommer** af en meng de **plakjes** met 1-2el azijn en 0,5tl suiker.



### 3. Groenten bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **Chinese koolreepjes** en **prei** toe en roerbak 5min. Meng intussen de **helft van de tofu spice mix** met de **varkensstukjes**, zorg dat het **vlees** rondom bedekt is.



### 6. Serveren

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur en voeg de **pindakaas** met 175ml water, de **rest van de ketjap**, **rest van de knoflook**, 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak toe. Roer tot een gladde **sous** en kook 2-3min tot de **sous** is ingedikt. Hak de **pinda's** grof. Serveer de **nasi** met de **varkensstukjes**, **komkommerpickle**, **pindasaus** en **sambal**. Bestrooi met de \_\_pind...