

MARLEY SPOON



Sticky varkensvlees

met Koreaanse rijst en wortelsslaw



30-40min



Voor 3-4 personen

Vandaag een variant op een Koreaanse klassieker: de "Bibimbap" - probeer dat maar eens in één keer goed uit te spreken! Je serveert kleverige sushirijst op de bodem van een kom, met in een marinade van azijn en sojasaus en gebakken stukjes varkensvlees. Erbovenop een bonte verzameling van kraakverse groenten. Onze tip: hussel de ingrediënten aan tafel om, zo heb je bij elke hap alle smaken in één keer te pakken.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1x varkensstukjes
- 300g sushirijst
- 2 wortels
- 1x babyromanasla
- 2 bosuien
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1x taugé

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- honing of suiker

Kookgerei

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

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Eet je de taugé liever niet rauw? Breng dan ruim water aan de kook in een kleine kookpan en voeg de taugé toe. Laat 1-2min staan en giet af.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 572.0kcal, vet 12.0g, eiwit



1. Vlees marineren

Breng 600ml water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp **beiden** boven een grote kom fijn. Voeg de **rijstwijnazijn**, **sojasaus**, 2el honing of suiker en een snuf peper en dan de **varkensstukjes** toe en roer goed door. Zet **rijst** opzij om te marineren.



4. Bosui en sla voorbereiden

Snijd de **bosuien** schuin in ringetjes. Snijd de stromk van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **sla** in smalle reepjes.



2. Rijst koken

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. Varkensvlees roerbakken

Verhit 1el olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur en bak de **stukjes varkensvlees** 2-3min. Voeg dan de **achtergebleven marinade** toe en bak al roerend 2-3min tot het **vlees** met een stroperig laagje **sous** omhuld is. Roer de **sesam** erdoor.



3. Wortels voorbereiden

Schrob de **wortels** goed schoon en rasp ze grof. Meng de **wortelrasp** in een kom met 2el azijn, een snuf zout en 1/2tl suiker.



6. Serveren

Roer de **rijst** met een vork los, verdeel over kommen of borden en verdeel het **vlees**, de **sla**, **wortel**, **taugé** (zie kooktip, links) en **bosuiringen** er in groepjes bovenop. Hussel evt. aan tafel om.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  **#marleyspooning**