

MARLEY SPOON



Crispy varkenslapjes

met zoetzure komkommer-radijssalade



20-30min



Voor 3-4 personen

Gemak dient de mens, dus je zult vast wel eens de neiging hebben gehad om een sausje kant-en-klaar te kopen. Maar zo'n smakelijke saus kun je ook zelf maken! Voor deze Japans getinte saus hoef je alleen ketchup, sojasaus, azijn met mosterd, peper en een snufje suiker te mengen. Voor een mooie balans tussen zoet en hartig serveer je 'm met gepaneerde varkenslapjes, die in de Japanse volksmond tonkatsu worden genoemd.

Wat je van ons krijgt

- 400g basmatirijst
- 1 bosje radijsjes
- 2 minikomkommers
- 2 zakjes panko ¹
- 4 varkenslapjes
- 2 zakjes ketchup ⁹
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje grove mosterd
- 1x taugé

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- plantaardige olie
- peper en zout
- 2 eieren ³
- honing of suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- 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), eieren (3), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 760.0kcal, vet 21.3g, eiwit 39.1g, koolhydraten 100.9g



1. Rijst koken

Breng 800ml licht gezouten water 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 en kook met een deksel afgedekt in 10-12min op laag vuur gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Vlees bakken

Verhit 2el plantaardige olie een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **varkenslapjes** ca. 3min per kant totdat de **panko** goudbruin kleurt en het **vlees** gaar is. Leg het **vlees** op een bord en laat 5min rusten.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pluk het **loof** van de **radijsjes** en doe dit in een kom met koud water tot stap 6. Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Snijd de **minikomkommers** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Kluts 2 eieren met een snuf zout en peper in een kom of diep bord. Verdeel de **panko** over een tweede bord.



5. Tonkatsu-saus maken

Meng de **ketchup** met de **sojasaus**, 1-2el azijn (bij voorkeur rijstwij- of witte azijn) en de **mosterd** in een kleine kom. Breng de **sous** op smaak met peper en 1-2tl honing of suiker.



3. Vlees paneren

Dep het **vlees** droog met een stuk keukenpapier en gebruik een zware pan of deegroller om de **varkenslapjes** gelijkmatig tot ca. 0,5-1cm dikke lapjes te slaan. Haal het **vlees** eerst door de **panko**, dan door het ei en nog een keer door de **panko** zodat rondom een dikke laag **beslag** ontstaat.



6. Salade mengen

Giet het water af en laat het **radijsloof** uitlekken. Meng de **komkommer**, het **loof**, de **taugé**, **radijsjes** met 1el (rijstwij-)azijn en **sesamol**olie in een kom en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Snijd het **vlees** in plakken en besprenkel ze met de **Tonkatsu-saus**. Serveer met de **salade** en **rijst**.

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**