
Hoisin-varkensreepjes

met bloemkoolrijst en paksoi



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- varkensreepjes
- witte sesamzaad ¹¹
- bosui
- hoisinsaus ^{1,6,11}
- ui
- knoflook
- bloemkool
- paksoi
- sojasaus ^{1,6}
- mirin
- verse gember

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie



1. Ingrediënten voorbereiden

Meng de **varkensreepjes** met een snuf zout en peper in een kom. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de stromk van de **paksoi** en snijd de **paksoi** in repen, houd daarbij het **wit** van het **groen** gescheiden. Pel de **knoflook** en schil de **gember** en rasp **beiden** boven een kommetje fijn.



4. Groenten bakken

Verhit de vleespan opnieuw op middelhoog vuur en voeg de **ui**, het **wit van de paksoi**, de **gember**, **knoflook** en **sojasaus** toe. Roerbak 1-2min en dek de pan dan af met een deksel. Kook op matig vuur 3-4min. Snijd de **bosui** in brede ringen.



2. Vlees bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **varkensreepjes** toe. Bak ze zonder te roeren 1-2min, schep om en bak nog eens 2-3min op de andere kant. Schep de **varkensreepjes** uit de pan en zet opzij.



5. Saus toevoegen

Neem de deksel van de pan en voeg de **hoisinsaus**, **mirin**, 1-2el water en het **groen van de paksoi** aan de pan toe. Breng het geheel aan de kook en zet vuur dan laag. Roerbak zo 2-3min totdat de **saus** dik en stroperig is.



3. Bloemkoolrijst maken

Rasp de **bloemkool** tot op de stromk grof, dit wordt de **bloemkoolrijst**. Doe de **bloemkoolrijst** in een middelgrote kookpan en breng op smaak met peper en zout. Warm de **bloemkool** op middellaag tot matig vuur in 2-3min al regelmatig roerend op. Doe het vuur uit, dek de pan af met een deksel en zet opzij tot het serveren.



6. Roerbak afmaken

Voeg de **varkensreepjes** en **helft van de sesam** aan de **roerbak** toe en roer door. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. Schep de **bloemkoolrijst** op en verdeel de **roerbak** erover. Bestrooi met de **bosuiringen** en **rest van de sesam**.