



# Wok met gemarineerde varkensreepjes



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

800 gram varkenslapjes  
4 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels honing  
3 centimeters gember (geraspt)  
2 teentjes knoflook (geraspt)  
2 eetlepels arachideolie  
2 pakken wokgroenten (kant-en-klaar)  
2 kopjes rijst  
1 bosje koriander

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de varkenslapjes in dunne reepjes. Meng ze met de sojasaus, de honing, de gember en de knoflook. Laat 20 minuten marineren.
- 2.** Verhit de arachideolie in een gloeiend hete wok (of een grote braadpan) en roerbak hierin de varkensreepjes goudbruin. Voeg de wokgroenten toe en laat deze al roerbakkend krokant worden.
- 3.** Kook de rijst.
- 4.** Werk de wok af met koriander en serveer met rijst.