



Gefrituurd varkensvlees met zoetzure dressing



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

375 ml rijstazijn
160 ml rijstwijn (of sherry)
220 gram suiker
grof zeezout
1 stuk gember (geschild en fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
1/2 l arachideolie
200 gram rijstbloem (of maïszetmeel)
310 ml spuitwater
500 gram varkenshaasjes (in plakjes gesneden)
1/2 ananas (vers, in dunne plakjes gesneden)
2 kopjes basmatirijst
2 rode chilipepers (lang, in plakjes)
3 lente-uitjes (fijngesneden)
1 bakje kerstomaten (gehalveerd)
1 bosje koriander
1 bosje munt

Bereidingswijze

- 1.** Giet de rijstazijn en de rijstwijn in een pan en voeg de suiker, het zout, de gember en de knoflook toe. Verhit en roer totdat de suiker oplost. Laat inkoken tot een dikke maar nog vloeibare siroop en zet dan weg van het vuur.
- 2.** Giet de arachideolie in een niet te brede, maar wel diepe pan. Verhit tot 190 °C (gebruik een kernthermometer of check met een stukje brood: als het bruisend naar de oppervlakte komt, is de olie goed).
- 3.** Meng intussen de rijstbloem met het spuitwater tot een beslag.



- 4.** Wentel de plakjes varkensvlees hierdoor en frituur ze enkele minuten (doe dit in kleine porties). Laat telkens uitlekken op keukenpapier. Doe hetzelfde met de ananas.
- 5.** Kook ondertussen de rijst.
- 6.** Meng in een kom de chilipepers met de lente-uitjes, de kerstomaten, de koriander en de munt.
- 7.** Serveer het vlees met de ananas en de groenten. Bedruppel met de siroop.
- 8.** Geef er de gekookte basmatirijst bij.