



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.