

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.**