



CHINESE RIJST MET GEMARINEERDE VARKENSREEPJES

Met ham, omelet en pittige zoetzure-komkommer



EEUWIGE LIEFDE

Als je voor de rest van je leven één ingrediënt in elke maaltijd moet verwerken, wat zou je dan kiezen?



Knoflookteen



Indisch gekruide varkenshaasreepjes *



Pandanrijst



Rode peper *



Komkommer *



Prei *



Vrije-uitloepi *



Achterham *



Gezouten pinda's

Totaal: 40-45 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Het geheim van goede gebakken rijst is dat de rijst niet te nat moet zijn wanneer je deze bakt. De rijst kleef dan aan elkaar en het resultaat is een plakkerige massa. De zoetzure komkommer is zo gemaakt en geeft het gerecht een frizure noot.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

2 x kom, pan met deksel, wok of hapjespan en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **Chinese rijst met gemarineerde varkensreepjes**.



1 VOORBEREIDEN

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Meng in een kom de **varkensreepjes** met de **knoflook**, de ketjap ★, 1 tl suiker per persoon en de helft van de olijfolie. Laat minimaal 15 minuten marineren. Kook ondertussen 250 ml water per persoon in een pan met deksel en kook de **rijst**, afgedekt, 12 – 15 minuten. Giet daarna als het nodig is af en laat volgens de tip droogstomen en afkoelen ★★.



4 RIJST BAKKEN

Verhoog het vuur van de wok of hapjespan met **prei** naar middelhoog, schep de **rijst** erbij en bak de **rijst** 2 – 3 minuten mee. Schep niet te vaak om zodat de **rijst** goed kan aanbakken. Voeg de **ham** en de **omeletreepjes** toe en bak 2 – 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

★★**TIP:** Heb je geen ketjap in huis? Je kunt eventueel ook sojasaus toevoegen met honing. Gebruik dan ½ el sojasaus en ½ el honing.



2 ZOET-ZUUR MAKEN

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **komkommer** in kleine blokjes en meng in een kom met de **rode peper**, de wittewijn- of rijstazijn en ½ tl suiker per persoon. Laat het zoetzuur intrekken, schep af en toe om.



5 VARKENSREEPJES BAKKEN

Verhit ondertussen de olijfolie in een andere koekenpan op middelhoog vuur en bak de **gemarineerde varkensreepjes** 4 – 6 minuten. Hak de ondertussen **pinda's** grof.

★★**TIP:** Om de rijst krokant te krijgen is het belangrijk dat de rijst goed droogstoomt. Anders plakken de korrels aan elkaar. Spreid de rijst na het koken uit over een snijplank of bord zodat de rijstkorrels goed kunnen uitstomen. De rijst moet dus afkoelen.



3 BAKKEN EN SNIJDEN

Snijd ondertussen de **prei** in de lengte in vieren en vervolgens klein. Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan en bak de **prei** 10 minuten op middellaag vuur. Klop ondertussen het **ei** los in een kom. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak een omelet van het **ei**. Haal de **omelet** uit de pan en snijd in reepjes. Snijd de **ham** in blokjes van ongeveer 1 cm.



6 SERVEREN

Verdeel de gebakken **rijst** over de borden en schep de **varkensreepjes** ernaast. Garneer met de **gezouten pinda's** en serveer met de zoetzure **komkommer**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Indisch gekruide varkenshaasreepjes (g) *	100	200	300	400	500	600
Pandanrijst (g)	85	170	250	335	420	500
Rode peper (st) *	¼	½	¾	1	1½	1½
Komkommer (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Prei (g) *	100	200	300	400	500	600
Vrije-uitloopei (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Achterham (g) 7) 15) *	10	15	25	30	35	40
Gezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	20	40	60	80	100	120
Ketjap* (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker* (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Witte- of rijstwijnazijn* (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Zonnebloemolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3946 / 943	532 / 127
Vet totaal (g)	43	6
Waarvan verzadigd (g)	7,6	1,0
Koolhydraten (g)	93	13
Waarvan suikers (g)	15,7	2,1
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	42	6
Zout (g)	1,3	0,2


ALLERGENEN

3) Eieren 5) Pinda's 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 22) Noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).