

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 4 preien
- 6 speklapjes
- ca 3 cm verse gemberwortel
- 1 dl sojasaus
- 2 1/2 dl Sake (rijstwijn)
- 5 eetlepels suiker

Bereiding.

Voorbereiding.

Preien wassen en schoonmaken en witte gedeelte in stukken snijden van ca. 6 centimeter. Speklapjes halveren. Gember schillen en in reepjes snijden. In de braadpan sojasaus en sake aan de kook brengen, suiker hierin oplossen. Speklapjes en prei in de pan leggen, gember erover strooien. Speklapjes afgedekt ca 30 min. koken en halverwege de kooktijd even omkeren.

Speklapjes in kookvocht op hoog vuur ca 10 minuten onafgedekt verhitten, hierbij kookvocht tot lichtgebonden saus inkoken. Speklapjes en prei over vier schaaltes verdelen, saus erover scheppen.

Serveren met schaalte kleeftijst en gemberpickels.