



ingrediënten (4 personen)

- 400 gr Varkenshaas
- 1 dl ketjap manis
- 5 el bruine basterdsuiker
- 1 el gemberwortel (verse, geraspt)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 lente-uitje (in dunne ringen)
- 1 groene paprika in kleine reepjes
- 2 worteltjes in kleine reepjes
- 1 el sesamolie
- 1 el peterselie (verse, fijngehakt)
- snufje peper (versgemalen)
- 75 gr boter

Bereiding.

Roer in een kom de ketjap, basterdsuiker, gember, knoflook, lente-ui, sesamolie, peterselie en peper tot een marinade. Snij de Varkenshaas in dunne plakken van 1 cm dikte en schep het vlees door de marinade. Laat het vlees 3 uur afgedekt marineren in de koelkast. Neem het vlees een half uur voor de bereiding uit de koelkast. Verwarm een koekenpan. Verhit een klontje boter in de pan en bak hierin een plakje Varkenshaas in circa 2 3 minuten per zijde goudbruin. Houd het vlees even warm. Bak daarna kort de reepjes wortel en paprika in het achtergebleven bakvet. Leg de gebakken plakjes vlees op een bedje van rijst.