



Zoetzuur varkensvlees

Krokant gefrituurde stukjes varkensvlees in een glanzende zoetzure saus met ananas en paprika. Een onweerstaanbare Chinese afhaalklassieker om zelf thuis te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr varkenshaasje, in blokjes van 3 cm
2 el sojasaus
1 ei
100 gr maïzena
1 liter arachideolie (om te frituren)
1 rode paprika, in grove stukken
1 groene paprika, in grove stukken
1 ui, in grove stukken
200 gr ananas, in stukjes (vers of uit blik, uitgelekt)

4 el ketchup
3 el suiker
3 el witte azijn
2 el sojasaus
1 kl maïzena, aangengd met 2 el koud water

Bereidingswijze

1. Meng de blokjes varkensvlees in een kom met 2 el sojasaus en het losgeklopte ei. Laat 10 minuten marineren.
2. Schep de stukjes vlees uit de marinade en wentel ze goed door de maïzena tot ze rondom bedekt zijn. Klop het overtollige poeder af.
3. Verhit de arachideolie in een diepe pan of frituurpan tot 180 graden. Frituur het vlees in meerdere porties, zodat de olie op temperatuur blijft, gedurende 4 tot 5 minuten per portie tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
4. Roer intussen de ketchup, suiker, witte azijn en 2 el sojasaus samen in een kommetje tot de saus.
5. Verhit 1 el arachideolie in een wok op hoog vuur. Bak de ui en paprika's 2 minuten, al roerend, tot licht gaar maar nog met beet.
6. Voeg de ananasstukjes toe en roerbak nog 1 minuut.
7. Giet de saus erbij en breng het geheel aan de kook. Voeg de aangengde maïzena toe en roer tot de saus glanst en licht gebonden is.
8. Schep het krokante vlees er op het allerlaatste moment door zodat het krokant blijft, en serveer onmiddellijk.

Tip

Voeg het gefrituurde vlees pas op het allerlaatste moment toe aan de saus. Hoe langer het vlees in de saus blijft, hoe sneller het zijn krokante korstje verliest.

Lekker met

Gestoomde witte rijst

Dranktip

Een licht gekoeld Chinees bier zoals Tsingtao past perfect bij de zoetzure smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**