



Varkensreepjes met Japanse wokmix



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

300 gram langekorrelrijst (Uncle Ben's = 2 zakjes)
2 lente-uitjes
500 gram varkensfinettes
2 eetlepels arachideolie
400 gram Japanse wokmix
4 eetlepels teriyaki (met geroosterde sesam)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Snij de lente-uitjes in ringetjes.
- 3.** Snij de varkensfinettes in reepjes.
- 4.** Verhit de olie in een wok en roerbak de Japanse wokmix gedurende 5 minuten.
- 5.** Schep uit de wok en voeg het varkensvlees toe. Roerbak opnieuw voor 5 minuten op hoog vuur.
- 6.** Giet de Kikkoman teriyakisaus met geroosterde sesam erbij en voeg de groentjes terug toe. Roerbak nog voor 2 minuten.
- 7.** Werk af met de lente-uitjes. Serveer met de rijst.