



Varkensreepjes met sojascheuten en wokmie



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram varkensreepjes
5 eetlepels sojasaus
1 eetlepel tomatenketchup (tomaat)
2 eetlepels vloeibare honing
4 eetlepels zonnebloemolie
1 rode paprika (in reepjes gesneden)
1 groene paprika (in reepjes gesneden)
200 gram sojascheuten (gespoeld)
500 ml groentenbouillon
1 theelepel vissaus
2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Leg de varkensreepjes in een kom. Voeg de sojasaus, de ketchup, de honing en de zonnebloemolie toe. Meng goed en laat minstens 1 uur marineren.
- 2.** Verhit olijfolie in de wok. Voeg de varkensreepjes beetje bij beetje toe en roerbak gedurende 5 minuten.
- 3.** Voeg de reepjes paprika toe en roerbak nog eens 5 minuten.
- 4.** Doe de sojascheuten erbij en roerbak gedurende 2 minuten.
- 5.** Voeg de wokmie toe en overgiet met de groentebouillon. Roerbak 5 minuten.
- 6.** Werk af met de vissaus.
- 7.** Kruid met peper en zout.
- 8.** Dien warm op.