

## Varkensvlees in zoetzure saus / Pork in a sweet & sour sauce



### De boodschappen

#### Voor de roerbak

450 gram varkenshaas  
100 gram verse ananas, in stukjes  
 $\frac{1}{2}$  gele,  $\frac{1}{2}$  groene en  $\frac{1}{2}$  rode paprika, in stukjes  
1 sjalot, fijn gesneden  
1 teentje knoflook, geperst  
**Optioneel:**  $\frac{1}{2}$  eetlepel wit sesamzaad, (garnering)

#### voor de zoetzure-saus

200ml water  
100 ml ketchup  
100 ml rijst azijn  
100 gram parelsuiker  
roer een papje van  $\frac{1}{2}$  eetlepel  
maizena met 1 eetlepel water

#### voor de marinade

1 ei (lichtgeklopt)  
2 eetlepels maizena + 1 meel  
1 teentje knoflook (geperst)  
 $\frac{1}{2}$  theelepel five spice poeder  
1 eetlepel droge sherry  
 $\frac{1}{4}$  theelepel gemalen witte peper  
1 eetlepel lichte sojasaus + 1 donkere  
1 eetlepel zonnebloem-olie

## **Varkensvlees in zoetzure saus / Pork in a sweet & sour sauce**

**Voor Chinees Nieuwjaar maken we vandaag Varkensvlees in zoet-zuresaus.** Volgens De Spruce (Amerikaanse food site) nummer 1 op de top 9(?) van beste dinner-party gerechten in China. Hmm... In ieder geval, het lijkt erg lekker!

### **Zo maak je varkensvlees in zoetzure-saus**

#### **Begin met de zoetzure-saus**

Doe alle ingrediënten behalve het papje in een pan, roer ze door.

Roer nu het maizenapapje er door, let op klontjes.

Breng het mengsel aan de kook maar blijf aldoor roeren om klontjes te voorkomen.

Laat de saus zachtjes inkoken tot het dik en stroperig is, dan is de saus klaar.

#### **Maak de marinade**

Snij het vlees in royale blokjes.

Pers de knoflook in een kom, roer er de 2 soya's, azijn, peper en 5 spice door.

Schep het vlees door de marinade, dek het af met plasticfolie.

Laat de marinade 10 minuten intrekken.

Roer het ei los en mix het met de maizena, roer het door de marinade met het vlees.

Dek het vlees weer af en laat het nog 30 minten in de ijskast marineren.

#### **Kook intussen rijst en daarna kun je gaan roerbakken**

Bak ui en knoflook zacht, bak paprika's en ananas mee.

Bak het vlees rose en doe het bij de groenten.

Voeg de saus toe en roerbak alles tot het heet is.

Schep het varkensvlees in zoetzure-saus op de rijst.

**Strooi optioneel sesamzaadjes over het gerecht en serveer er zoetzuur bij.**

## Varkensvlees in zoetzure saus / Pork in a sweet & sour sauce



### Shopping list

#### For the stir fry

- 450g pork tenderloin
- 100g fresh pineapple, in chunks
- ½ a yellow, ½ a green + ½ a red bell pepper
- 1 shallot, finely chopped
- 1 clove of garlic, pressed
- Optional:** ½ tablespoon sesame seeds (garnish)

#### For the marinade

- 1 egg (lightly beaten)
- 2 tablespoons corn flour + 1 flour
- 1 cloves garlic (pressed)
- ½ teaspoon five-spice powder
- 1 tablespoon dry sherry
- ¼ teaspoon ground white pepper
- 1 tablespoon light soy sauce + 1 dark soy sauce
- 1 tablespoon vegetable oil

#### For the sweet & sour sauce

- 200ml water
- 100ml ketchup
- 100ml of rice vinegar
- 100g of pearl sugar
- Stir a paste of ½ tablespoon  
corn starch stirred 1 tablespoon water

## **Varkensvlees in zoetzure saus / Pork in a sweet & sour sauce**

**For Chinese New Year, today we make Pork in a sweet & sour sauce.** According to The Spruce (an American food site) number 1 on the top 9(?) of best dinner-party dishes in China. Hmm ... Anyway, it looks really good!

### **How to make Pork in a sweet & sour sauce**

#### **Start by making the sweet & sour sauce**

Place all ingredients except the corn starch paste in a sauce pan and stir.

Then stir in the paste, be careful of lumps, bring the mixture to the boil and keep stirring.

Allow the sauce to simmer until it is reduced to thick and sticky, then it is ready.

#### **Keep stirring continuously to prevent lumps forming**

#### **Make the marinade**

Cut the pork in generous cubes.

Press the garlic in a bowl, stir in both soy's, vinegar, pepper and 5 spice.

Fold the pork into the marinade, cover it with cling film.

Allow the flavours to blend for 10 minutes.

Mix the beaten egg with the corn starch and stir it into the marinade with the pork.

Cover the pork, place it in the refrigerator and allow it to marinate for 30 minutes more.

#### **Meanwhile cook rice, after this you can start on the stir fry**

Fry the onion and garlic soft, add the peppers and pineapple and fry for a few minutes.

Add the sauce and stir it in, stir until all is hot.

Serve the sweet & sour pork on a bowl of rice.

**Optional you can sprinkle on some white sesame and serve pickles on the side.**