

VARKENSVLEES MET ZOETZURE SAUS



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 600 g g varkensrug, in repen gesneden - 1 ei - 2 eetlepels maïzena - 2 eetlepels bloem - 1 eetlepel arachideolie - frituurolie - ZOETZURE SAUS - 2 teentjes knoflook - 4 bieslookstengels - 1 groene paprika - 1 eetlepel maïzena - 1 eetlepel arachideolie - 100 ml kippenbouillon - 3 eetlepels bruine basterdsuiker - 4 eetlepels witte azijn - 1 eetlepel sojasaus - zout, peper

1. Maak de saus: knip het groen van de bieslook fijn; schil de teentjes knoflook, verwijder de kiemen snipper ze fijn; was de paprika, verwijder de zaadjes, snijd hem in blokjes. Bak de paprika in een eetlepel olie op matig vuur. Voeg, zodra hij enigszins bruin gebakken is, de knoflook toe, roer deze door de paprika en zet het vuur laag. Voeg de bieslook toe, roeren, strooi er suiker over, mengen en laat het mengsel 30 seconden bakken. Voeg de sojasaus toe. Voeg 1 minuut later de azijn toe. Laat het mengsel even koken, voeg de bouillon toe en laat zachtjes pruttelen.

2. Maak het beslag: meng in een kom het losgeklopte ei, de bloem en 2 eetlepels maïzena opgelost in 4 eetlepels water of kippenbouillon.

3. Verhit de friteuse tot 170°C. Haal de repen vlees goed door het beslag. Bak ze in kleine series gedurende 3 à 4 minuten voor elke kant, laat ze uitlekken in de frituurmand en vervolgens op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de volgende serie frituurt.

4. Maak de saus af: los 2 eetlepels maïzena op in 2 eetlepels koud water of bouillon. Voeg het resterende wit van de bieslook toe en vervolgens de maïzena en roer de saus gedurende 3 minuten om te

binden, voeg zout en peper toe.

5. Serveer de reepjes vlees warm, schenk er de saus overheen en geef er peulen bij die 5 tot 7 minuten in kokend water met zout gaargekookt zijn.

Tip van de chef :

Parfait accompagné de pois gourmands cuits 5 à 7 min à l'eau bouillante salée.