



INDONESISCHE SPEKLAPREEPJES IN ZOETE SAUS

met rijst en krokante bosui



Speklap



Rode cherrytomaten *



Knoflookteen



Basmatirijst



Cherrytomaten in blik



Pindakaas



Sojasaus



Bosui *

Totaal: 40 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Waan je vanavond in Azië! Dit recept met zachtgegaarde speklapjes is geïnspireerd op het Indonesische gerecht babi panggang, oftewel geroosterd varken. Met een saus van onder andere tomaatjes, pindakaas en ketjap maak je er een hemels zoet geheel van.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan of diepe koekenpan met deksel, pan met deksel en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **Indonesische speklapreepjes in zoete saus**.



1 SPEKLAP BEREIDEN

Snijd de **speklap** in reepjes van ongeveer 1 cm breed. Verhit de roomboter in een hapjespan of diepe koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de speklapreepjes 5 – 6 minuten. Halveer ondertussen de **cherrytomaten** en pers de **knoflook** of snijd fijn.



2 RIJST KOKEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **rijst**, afgedekt, in 12 – 15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen zonder deksel.



3 SAUS MAKEN

Voeg de **verse cherrytomaten**, de **cherrytomaten in blik**, de **pindakaas**, de honing, de **knoflook** en per persoon 10 ml **sojasaus** en ½ el ketjap toe aan de pan met speklapreepjes. Breng aan de kook, dek de pan af en laat 10 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door. Haal vervolgens het deksel van de pan en kook nog 2 – 3 minuten, of tot de saus wat is ingedikt 🍴.



4 BOSUI SNIJDEN

Snijd ondertussen de **bosui** in fijne ringen. Houd een beetje groen apart om te garneren.



5 BOSUI BAKKEN

Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **bosui** met een snufje zout in ongeveer 3 – 4 minuten krokant. Het is de bedoeling dat de **bosui** een beetje donker en knapperig wordt.



6 SERVEREN

Verdeel de **rijst** over de borden. Schep de saus met speklapreepjes half op en half naast de rijst. Serveer met de gebakken **bosui** en bestrooi de rijst met de achtergehouden rauwe **bosui**.

🍴 **TIP:** Houd je van pittig? Je kunt de saus eventueel extra op smaak brengen door wat sambal of chiliaus toe te voegen.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Speklap (st) *	1	2	3	4	5	6
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Basmatirijst (g)	85	170	250	335	420	505
Cherrytomaten in blik (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Pindakaas (kuipje) 5) 22)	1	2	3	4	5	6
Sojasaus (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Bosui (st) *	3	6	9	12	15	18
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Ketjap manis (zoete sojasaus) (el)	½	1	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	4077 / 975	637 / 152
Vet totaal (g)	49	8
Waarvan verzadigd (g)	14,7	2,3
Koolhydraten (g)	93	15
Waarvan suikers (g)	15,7	3,7
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	2,5	0,4

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 5) Pinda's 6) Soja

Kan sporen bevatten van: 22) Noten

📌 **TIP:** Dit gerecht is calorie-rijk. Let jij op je calorie-inname? Kook dan alle rijst, maar serveer de helft. Met de overige rijst kun je de volgende dag een snelle maaltijd maken.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

