Hoofdgerechten / Taiwan

Lu rou-fan



Gehakt buikspek gestoofd in sojasaus met kruiden, over witte rijst gelepeld.

Tijd 125 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Buikspek – fijngesneden
- ☐ 100 ml sojasaus
- ☐ 80 ml Shaoxing-wijn
- ☐ 1 theelepel vijfkruidenpoeder
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ 400 g Rijst
- ☐ 40 ml Plantaardige olie
- ☐ 6 stuks Sjalotten
- ☐ 1 eetl. Donkere sojasaus
- ☐ 30 g Steensuiker
- ☐ 2 stuks Steranijs
- ☐ 4 stuks eieren – gekookt, om te serveren
- ☐ 300 g Paksoi
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de buik in blokjes van één centimeter, maar houd het vet bij het vlees.

02 Fruit de gesneden sjalotten in olie tot ze diep goudbruin zijn en zet de helft opzij om te serveren.

03 In dezelfde olie bruin het varkensvlees, waardoor een deel van het vet vrijkomt, gedurende tien minuten.

04 Voeg de wijn toe, laat een minuut koken en voeg dan de beide sojasauzen, de suiker, de kruiden en de knoflook toe.

05 Voeg water toe aan het vlees, breng het naar boven en laat het negentig minuten afgedekt op de laagste stand sudderen.

06 Voeg de laatste twintig minuten de gekookte eieren toe aan de saus; ze nemen de kleur en smaak aan.

07 Serveer over rijst met een half ei, geblancheerde groente en de gebakken sjalotten er bovenop.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Jzest / CC BY-SA 2.5 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / lu-rou-fan