Hoofdgerechten / China

# Pannetje met varkenshaas en wortel · China

Een hartige Studio-variatie met wortel, varkenshaas en een kruidige afwerking, geïnspireerd op China.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g varkenshaas
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g wortel
- ☐ 25 ml sojasaus
- ☐ 15 ml rijstazijn

## Zo maak je het.

**01** Maak de wortel schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**02** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de wortel toe en bak enkele minuten mee.

**03** Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 12 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

**04** Bak de varkenshaas in een aparte pan volledig gaar tot minimaal 71 °C in de kern.

**05** Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg sojasaus, fijn geraspte verse gember, rijstazijn toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-cn-01-03-f468eba