



Zoetzure varkensvlees

Krokant gefrituurde stukjes varkensvlees in een glanzende zoetzure saus met ananas en paprika. Een onweerstaanbare Chinese afhaalklassieker om zelf te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr varkenshaasje in blokjes
- 2 el sojasaus
- 1 ei
- 100 gr maïzena
- 1 liter arachideolie om te frituren
- 1 rode paprika in stukken
- 1 groene paprika in stukken
- 1 ui in stukken
- 200 gr ananas in stukjes

4 el ketchup
3 el suiker
3 el witte azijn
2 el sojasaus
1 kl maïzena met wat water

Bereidingswijze

1. Meng het varkensvlees met 2 el sojasaus en het ei. Wentel de stukjes daarna door de maïzena tot ze goed bedekt zijn.
2. Verhit de frituurolie tot 180 graden en frituur het vlees in porties 4 tot 5 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Roer voor de saus de ketchup, suiker, azijn en sojasaus samen in een kommetje.
4. Verhit 1 el olie in een wok en bak de ui en paprika's 2 minuten. Voeg de ananas toe.
5. Giet de saus erbij, breng aan de kook en bind met de aangelengde maïzena tot ze glanst.
6. Meng het krokante vlees er op het laatste moment door en serveer meteen met witte rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)