



Moo ping, Thaise gegrilde varkensspiesjes

Geurige Thaise varkensspiesjes gemarineerd in look, koriander en kokosmelk, van de grill of grillpan. Een geliefd streetfood-hapje, lekker met kleefrijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

700 gr varkensschouder in dunne plakjes
4 teentjes look
3 korianderwortels of een handvol korianderstelen
3 el vissaus
2 el lichte sojasaus
3 el kokosmelk

1 el palmsuiker of bruine suiker

1 tl witte peper

1 el oestersaus

houten spiesjes

300 gr kleefrijst

Bereidingswijze

1. Week de houten spiesjes minstens 30 minuten in water zodat ze niet verbranden.
2. Stamp of hak de look en de korianderwortels fijn tot een grove pasta.
3. Meng deze pasta met de vissaus, de sojasaus, de kokosmelk, de palmsuiker, de witte peper en de oestersaus tot een marinade.
4. Meng de plakjes varkensschouder goed door de marinade en laat minstens 2 uur in de koelkast intrekken.
5. Rijg de gemarineerde plakjes vlees golvend aan de spiesjes.
6. Kook intussen de kleefrijst gaar in een stoommandje volgens de verpakking.
7. Grill de spiesjes op een hete grillpan of barbecue enkele minuten per kant tot ze gaar zijn en mooie grillstrepen hebben, bestrijk ze tussendoor met wat marinade.
8. Serveer de spiesjes warm met de kleefrijst.

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