



Com tam, gebroken rijst met gegrild varkensvlees

Populair gerecht uit Saigon met gemarineerde gegrilde varkenskotelet op gebroken rijst, met komkommer, wortel en een frisse vissaus-dip. Vaak met een gebakken ei.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 dunne varkenskoteletten
- 300 gr rijst (gebroken rijst of gewone rijst)
- 3 teentjes look fijngehakt
- 2 lente-uitjes fijngesneden
- 3 el vissaus
- 2 el suiker

1 el sojasaus
1 el honing
2 el zonnebloemolie
1 komkommer in plakjes
1 wortel in reepjes
1 limoen
4 eieren

Bereidingswijze

1. Meng de look, de lente-ui, 1 eetlepel vissaus, 1 eetlepel suiker, de sojasaus, de honing en 1 eetlepel olie tot een marinade.
2. Wentel de varkenskoteletten door de marinade en laat minstens 1 uur in de koelkast intrekken.
3. Kook de rijst gaar volgens de verpakking en houd warm.
4. Roer voor de dipsaus de rest van de vissaus met de rest van de suiker, het sap van de limoen en 3 eetlepels water tot de suiker oplost.
5. Gril de gemarineerde koteletten op een hete grillpan enkele minuten per kant tot ze gaar zijn en mooi karamelliseren.
6. Bak de eieren om en om in de rest van de olie tot een spiegelei.
7. Verdeel de rijst over de borden en leg er een varkenskotelet en een gebakken ei op.
8. Serveer met plakjes komkommer, wortelreepjes en de vissaus-dip erbij.

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