



Thit kho, gekarameliseerd varkensvlees met ei

Vietnamees comfortgerecht van varkensbuik en eieren, langzaam gestoofd in een gekarameliseerde vissaus met kokoswater tot alles glanzend en mals is. Heerlijk met witte rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

700 gr varkensbuik in grote blokken
6 eieren, hardgekookt en gepeld
4 eetlepel suiker
4 eetlepel vissaus
3 teentjes look fijngehakt

1 sjalot gesnipperd
400 ml kokoswater
1 tl gemalen zwarte peper
2 eetlepel zonnebloemolie
300 gr witte rijst
2 lente-uitjes in ringetjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng de blokken varkensbuik met de vissaus, de look, de sjalot en de zwarte peper en laat 30 minuten marineren.
- 2.** Verhit de suiker met de olie in een stoofpot op middelhoog vuur en laat de suiker smelten tot een goudbruine karamel, roer voorzichtig.
- 3.** Voeg het gemarineerde varkensvlees toe en schep het door de karamel tot elk stuk mooi glanst.
- 4.** Schenk het kokoswater erbij tot het vlees net onderstaat en breng aan de kook.
- 5.** Zet het vuur laag, leg het deksel schuin op de pot en laat 45 minuten zachtjes sudderen.
- 6.** Voeg de gepelde hardgekookte eieren toe en laat nog 20 minuten meestoven tot het vlees zeer mals is en de saus siroopachtig.
- 7.** Kook intussen de witte rijst gaar.
- 8.** Bestrooi met lente-ui en serveer het gekarameliseerde varkensvlees met de rijst.

Ontdek meer recepten op kookpot.be