

# Gegrilde varkenslappen met groene groenten

## Ingrediënten gegrilde varkenslappen met groene

**groente:** (voor 4 flinke eters)

- 1,5 kg procureur (of varkenslappen) minder vlees kan ook. Dit keer hadden we twee flinke stukken vlees p.p.
- een stronk paksoi
- een bakje suikersnaps
- een komkommer
- een sjalotje
- paar flinke scheuten oestersaus
- 400 gram mie of rijst



## Voor de marinade van het vlees:

- flinke scheut sriracha saus
- scheutje soya saus
- flink wat zout en peper
- fijngehakt knoflookteentje
- scheutje olie

1. Snij het vlees in varkenslappen. (Tenzij je al varkenslappen hebt gehaald, natuurlijk)
2. Voeg alle ingrediënten van de marinade toe en laat het liefst een uurtje in de koelkast staan.
3. Maak ondertussen de suikersnaps schoon.
4. Voeg kokend water toe aan de suikersnaps en laat die wat gaar worden. (Ze worden anders niet goed gaar in de pan).
5. Was de komkommer en de paksoi. Snij de komkommer open en haal met een lepel de zaadlijsten eruit. Snij vervolgens in 'reepjes' van 1cm. Snij de paksoi in grove stukken en snipper een sjalotje.
6. Zet ondertussen een pan met water op het vuur.
7. Pak een grote koekenpan of wok en bak daarin het sjalotje.
8. Even aanfruiten is voldoende. Voeg nu de paksoi toe en bak aan op hoog vuur.
9. Voeg na zo'n 5 minuten de suikersnaps toe. En bak alles even goed aan. Zodra je merkt dat de paksoi gaar is, zet je het vuur laag. Voeg flink wat zout en peper toe aan de groente.
10. Kook ondertussen de mie of rijst volgens de verpakking en zet de contactgrill aan of je grillpan op het vuur.

Door de olie in de marinade en vanwege het feit dat het vlees al vet van zichzelf is, is het niet nodig om extra boter of olie toe te voegen bij het grillen van het vlees.

11. Zodra de rijst of mie klaar is en het vlees ook, zet je de groente nog even op hoog vuur en voeg je de komkommer toe met wat scheuten oestersaus. (De komkommer voeg je als laatst toe zodat je de 'bite' van de komkommer niet verliest. Ze hebben dus maar kort hitte nodig).

Alles klaar? Opdienen maar.

Lekker met wat pindasaus. Of kroepoek. Of augurk. Sambal. Sriracha. Verzin maar wat.

Smakelijk eten!