



## Roergebakken Kantonese varkenshaas met honing

<p><u>Varkenshaas</u>            500 gram varkenshaas            2 eetlepels sojasaus (kikoman)            1 eetlepel aardappelzetmeel            3 eetlepels olie (zonnebloem)            2 tenen knoflook (geperst)            3 bolletjes gember (geperst)            200 gram paddestoelen            2 eetlepels oestersaus            4 eetlepels honing            4 lenteuitjes gesneden            1 verse rode peper (zonder zaadjes)            versgemalen zwarte peper            1 ster anijs</p>	<p><u>Mie</u>            400 gram mie nestjes            400 gram snijbonen            80 gram winterwortel            ¼ prei            100 gram chinese kool 100 gram taugé            4 eieren            Trassipoeder            1 prei            ½ eetlepel sambal badjak            50 gram gekookte ham            1 eetlepel ketjap manis</p> <p>4 eieren            zout –peper            olie</p>
---	---

### Bereiding:

Snijd de varkenshaas in stukken van blokken van 2 x 2 cm. Meng in een grote kom de sojasaus met de aardappelzetmeel en schep er het vlees door. Laat ½ uur marineren.

### Mie:

Snijbonen in grove ruit snijden, de kool in grove stukken snijden en de wortel in dunne repen.

Snij van de prei dunne reepjes

Een ruime pan water met deksel aan de kook laten komen, zout toevoegen en de mie koken.

De mienestjes met een tang of vork loshalen.

Als de mie gaar is de pan onder langzaam stromend koud water helemaal koud spoelen.

### Vlees:

Verhit de helft van de olie in een wok of zware koekenpan. Voeg de knoflook, de steranijs en gember toe en roerbak tot een geurig geheel. Voeg het vlees toe en schep om. Laat kort bakken en roerbak dan 1 tot 2 minuten. Schep het vlees uit de pan en zet dit even apart in een grote ovenvaste schaal.

Verhit wat olie in de wok. Roerbak de paddenstoelen met de lente uitjes en voeg dit aan het vlees toe.

Meng het vlees met de paddenstoelen, de oestersaus, honing en de versgemalen zwarte peper.

Voeg 200 ml. water toe en schep alles goed door elkaar. Plaats dit op het teken van de kok, in de oven (180 graden Celsius).

### Mie: Bak eerst de dunne omeletjes.

Verhit een koekenpan op half-hoog vuur met een beetje olie. Tik in een bakje de eitjes los en maak deze op smaak met peper en zout. Giet een beetje ei in de koekenpan, ga rond met de pan zodat de hele bodem bedekt is en giet het teveel aan ei terug in het bakje.

Bak het ei totdat de bovenkant droog is en keer de pan om boven een snijplank zodat er een heel dun omeletje uitvalt. Ga zo door tot alle ei op is.

Verhit in een wok een lepel zonnebloem olie.

Fruit de knoflook aan met de sambal en de trassiepoeder. Voeg de wortel, kool en snijbonen toe.

Roerbak dit beetgaar.

Wok in gedeeltes de mie warm en maak op smaak met wat ketjap.

Serveer de mie met de varkenshaas en garneer de mie met omeletreepjes.

Garner de varkenshaas met de reepjes rode peper.

### Tip:

Serveer dit gerecht met kroepoek en sambal