

Gemarineerde varkensspiesjes met rijst / Marinated Pork Skewers with Rice



Boodschappenlijstje

500 gram varkenshaas
60 ml arachide olie
60ml sojasaus
2 eetlepels balsamico
1 lente-uitje, in ringetjes
1 theelepel verse gember, geraspt
1 teentje knoflook, geperst
versgemalen zwarte peper
½ limoen, sap en rasp

Zo maak je gemarineerde varkensspiesjes

Maak eerst de marinade

Doe olie en soja in een grote kom, voeg de balsamico en de peper er aan toe.
Snij het uitje, pers de knoflook, rasp de verse gember en roer alles stevig door elkaar.
Snij het vlees in lange repen, bedek het met de marinade.
Zorg ervoor dat het vlees aan alle kanten is bedekt, dek de kom af en zet hem in de ijskast.
Week de houten stokjes in koud water.

Laat het vlees minimaal 2 uur marineren

Kook de rijst zoals op de verpakking aangegeven staat.

Rijg het vlees aan de stokjes en verwarm de grillpan.
Grill de spiesjes +/- 3 minuten per kant of tot ze mooi donkere grillstreepjes hebben.

Serveer de varkensspiesjes met rijst, radijs-salsa en een saus naar keuze.

Gemarineerde varkensspiesjes met rijst / Marinated Pork Skewers with Rice



Shopping list

500g pork tenderloin
60ml peanut oil
60ml soy sauce
2 tablespoons balsamic vinegar
1 spring onion, cut into rings
1 teaspoon fresh ginger, grated
1 clove garlic, crushed
freshly ground black pepper
½ lime, juice and zest

How to make marinated pork skewers

Make the marinade first

Place oil and soy in a large bowl, add balsamic vinegar and pepper.
Cut the onion, press the garlic, grate the fresh ginger and stir everything together until combined.
Cut the meat into long strips, coat it with the marinade.
Make sure the meat is covered on all sides, cover the bowl and place in the refrigerator.
Soak the wooden sticks in cold water.

Let the meat marinate for at least 2 hours

Cook the rice as directed on the package.

Thread the meat onto the skewers and heat the grill pan.
Grill the pork for +/- 3 minutes on each side or until they have nice dark grill marks.

Serve the pork skewers with rice, radish salsa and a sauce of your choice.