

Varkensvlees Vietnamese stijl in slablaadje

Datum:	20-09-2004
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 eetlepel olie
- 1 sjalotje gehakt
- 2 tenen knoflook gehakt
- 1 rode peper zonder zaad fijngehakt
- 250 gram varkensvlees
- 1 eetlepel vijfkruidenpoeder
- 225 gram waterkastanjes of bamboescheuten gehakt (bamboescheuten eerst goed afspoelen)
- 1 eetlepel vissaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing
- verse slablaadjes
- 75 gram taugé
- korianderblad

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een wok en bak de sjalot en de knoflook 2 minuten. Voeg de peper toe, samen met het varkensvlees en vijfkruidenpoeder. Bak het 5 minuten. Schep de waterkastanjes of bamboescheuten, vissaus, sojasaus en de honing erdoor. Roerbak of laag vuur tot het vlees gaar is. Laat alles afkoelen in de koelkast (ongeveer 20 minuten).
Haal de slablaadjes los en leg 8 of 16 bladeren op een grote schaal. Schep de taugé door het vlees en verdeel het mengsel over de bladeren. Garneer met koriander en serveer.