

Smoor babi

- 2 tomaten
- 3 bosuitjes
- 400 gram varkenshaas
- 2 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**
- 3,5 eetlepel kruidenpasta
- 4 eetlepels ketjap manis

Bereidingswijze

Tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en vruchtvlees in reepjes snijden. Bosuitjes snijden. Vlees in dunne plakjes snijden. In wokolie verhitten en kruidenpasta al omscheppend fruiten tot het lekker gaat ruiken. Plakjes vlees toevoegen en circa 3 minuten roerbakken. Bosui, tomaat en ketjap erdoor scheppen en het vlees in circa 10 minuten gaar sudderen.

Heerlijk in combinatie met rijst en sperziebonen.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

