

Pittige varkensreepjes met zure saus

Redelijk simpel gerecht. Je kan vooraf alles voorbereiden, zodat je alleen nog hoeft te bakken.

Bereidingstijden: Totaal: 20 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 10 minuten

Hulpmiddelen: wok of koekenpan

Ingrediënten 4 personen

700 gram	varkenshaas
3 eetlepels	bloem
3 theelepels	kerrie
naar smaak	peper
naar smaak	zout
150 milliliter	zonnebloemolie

Voor de saus

6 stuks	augurkjes
1 stuks	kleine ui
5 eetlepels	mayonaise
5 eetlepels	yoghurt
1 theelepel	mosterd
1 theelepel	dragonpoeder
naar smaak	peper
naar smaak	zout

Variaties

- In het originele recept wordt magere hamlappen gebruikt i.p.v. varkenshaas.

Vorbereiding

1. Snijd het **vlees** in reepjes van circa 2 cm breed en 10 cm lang.
2. Doe de **bloem**, de **kerrie**, de **peper** en het **zout** in een plastic zak en schud goed door elkaar.
3. Doe de reepjes vlees in de zak en schud tot ze rondom met de gekruide bloem zijn bedekt.
Tip: Blaas wat lucht in de zak.

Maak de saus

1. Snijd de **augurkjes** voor de saus klein en laat ze uitlekken.
2. Snipper de **ui**.
3. Roer de **mayonaise**, de **yoghurt**, de **mosterd**, het **dragonpoeder** en wat **zout** en **peper** in een kom door elkaar.
4. Roer de augurkjes en de ui er door.

Bereidingswijze

1. Verhit een laagje **zonnebloemolie** in een wok.
2. Bak de reepjes vlees met niet teveel tegelijk in de hete olie bruin en knapperig.
3. Schep ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
4. Geef er de saus apart bij.

Extra informatie

- Lekker met rösti of gebakken aardappels.
- Gedroogde dragon kan je in een vijzel vermalen tot poeder.

Bron van het originele recept: Boodschappen #2-1999

Bereid: Ja, meerdere keren