**Pikant Varkensvlees**

Ingrediënten:

200 - 250g mager varkensvlees in blokjes

1 grote groene of rode paprika

1 dl bouillon, eventueel van tablet of korrels

2 eetlepels olie

20 g boter

1 grote ui, grof gesnipperd

2 eetlepels sojasaus, bij voorkeur ketjap manis

1 teentje knoflook, ragfijn gehakt

zout

1 theelepel sambal oelek of sambal goreng

zwarte peper uit de molen

Bereidingswijze:

Verhit de olie en de boter in een kleine braadpan. Maak intussen het vlees droog met keukenpapier. Wrijf het vlees in met wat zout. Bak het vlees boven een vrij hoge warmtebron aan alle kanten bruin. Schep ui, knoflook en sambal door elkaar en voeg het aan het vlees toe. Temper de warmtebron en laat het geheel gedurende 10 minuten zachtjes bakken. Was de paprika, verwijder de steelaanzet, halveer de paprika en neem zaad en zaadlijsten weg. Snijd de paprika daarna in lange dunne reepjes. Voeg de bouillon aan de inhoud van de braadpan toe en laat het geheel gedurende 20 minuten heel zachtjes stoven. Voeg dan de reepjes paprika en de sojasaus toe. Roer het geheel goed om en laat het nog enkele minuten zachtjes stoven. Proef de saus en voeg zout en peper naar smaak toe.

Tip:

Voeg desgewenst 1 eetlepel fijn gehakte bladselderij tegelijk met de paprika aan het gerecht toe.

Variatietip:

Met dit pikante varkensvlees, dat hier duidelijk een Indisch smaakje heeft, kunt u nog vele kanten uit. U kunt bjjvoorbeeld vlak voor het opdienen nog 50 tot 75 gram geblancheerde taugé of ragfijn gesneden en eveneens geblancheerde gesneden witte kool door het gerecht scheppen.