

MAROS

Vers Vlees

ZOETZURE RIBKARBONADE MET RIJST

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 300 gr witte rijst
- ✓ 3 cm verse gember
- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 300 gr ribkarbonade
- ✓ 3 el zonnebloemolie
- ✓ 350 gr roerbakmix
- ✓ 240 ml woksaus sweet & sour
- ✓ 100 gr tauge
- ✓ 6 takjes verse koriander

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**

🕒 **WACHTTIJD: -**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schil en rasp ondertussen de gember. Snijd de knoflook fijn. Snijd de karbonades in repen.
- ➔ Verhit de olie in een wok en roerbak het vlees 3 min. al omscheppend op hoog vuur. Voeg de gember, knoflook en roerbakmix toe en bak 4 min. op hoog vuur. Voeg de saus toe en warm 4 min. mee. Meng de taugé door de saus en breng op smaak met peper en eventueel zout.
- ➔ Bestrooi met de koriander en serveer met de rijst.
- ➔ Eet smakelijk!!!

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949