

## Varkensblokjes zoet-zuur met bulgur

### Ingrediënten

1 groentebouillonblokje  
300 gram bulgur  
2 teentjes knoflook  
4 paprika's  
3 lente-uitjes  
4 varkenslapjes  
2 eetlepels rijstazijn  
2 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels kokosoliearachideolie  
1 theelepel suiker  
3 eetlepels maïszetmeel  
peper en zout

### Bereiding

Maak de bulgur klaar zoals aangegeven op de verpakking. Gebruik groentebouillon in plaats van water. Pers de knoflook. Snij de paprika's in stukken. Snij de bosui in ringen (hou wit en groen gescheiden). Snij het varkensvlees in blokjes. Kruid ze met peper en zout en wentel ze dan door het maïszetmeel.

Meng de rijstazijn met de suiker en roer tot de suiker is opgelost. Zet opzij.

Verhit de helft van de kokosolie in een wok en bak de varkensblokjes rondom aan tot ze mooi goudbruin kleuren. Haal uit de wok en zet opzij.

Roerbak nu de paprika's in de rest van de kokosolie gedurende 4 minuten. Voeg de knoflook en het wit van de lente-ui toe. Laat 1 minuut meebakken. Voeg het azijnmengsel, sojasaus en de varkensblokjes toe en roer goed. Laat nog 3 minuten bakken. Kruid eventueel bij met peper en zout.

Serveer het zoetzure varkensvlees bovenop de bulgur. Bestrooi met het groen van de lente-ui.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.15gram.be](http://www.15gram.be)  
Juni 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

