**Moo Brio Wan (zoetzuur varkensvlees)**

Ingrediënten:

1250 gram varkensschouderlappen

olie om in te bakken

Voor de marinade:

4 eetlepels sojasaus

3 eetlepels Chinese wijn of droge sherry

1 theelepel zout

1 eetlepel witte peper

1 eetlepel gemalen gember

Voor de zoetzure saus:

200 ml ongezoet ananassap (reformwinkel

100 ml tomatenketchup

2 eetlepels rode-wijnazijn

2 eetlepels suiker

ca. 400 g runderbouillon

Verder:

4 rode pepers of 6-8 gedroogde pepertjes

1-2 theelepels sambal oelek

1 groene paprika

1 rode paprika

1 ui

stukje verse gemberwortel van 30 gram

250 gram ananas in stukjes (blik)

Bereiding:

Het vlees in repen van 4 cm snijden. De ingredienten voor de marinade door elkaar roeren en het vlees hierin 2-3 uur marineren. Het ananassap met ketchup, azijn, suiker, 1/2 theelepel zout en runderbouillon door elkaar roeren. De rode pepers van zaad en zaadlijsten ontdoen en in dunne ringen snijden, de paprika's schoonmaken, in vieren snijden en het vruchtvlees in repen van 1/2 cm dik snijden. De ui pellen en in ringen snijden. De gemberwortel schillen en kleinsnijden. Het vlees in de hete olie rondom bruin bakken. De zoetzure saus toevoegen en aan de kook brengen en met het deksel schuin op de pan 1-1,5 uur zachtjes koken. De uiringen in weinig hete olie fruiten, maar niet bruin laten worden. De paprika en de peper toevoegen en 2 minuten roerbakken. De ananas aan het vlees toevoegen en het gerecht door en door warm laten worden.