**Sticky spruitjes met varkenshaas**

Nodig:

300 gram witte rijst

3 eetlepels zonnebloemolie

700 gram geschoonde spruitjes

50 gram ongezouten pinda’s

4 cm gemberwortel

2 tenen knoflook

325 gram varkenshaas

4 eetlepels ketjap

Bereiding:

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een wok en roerbak de spruitjes in 10 minuten gaar. Verhit een droge koekenpan en rooster de pinda’s 3 minuten. Laat ze afkoelen op een bord. Schil de gemberwortel en rasp de gember fijn. Hak de knoflook fijn. Snijd het vlees in dunne reepjes. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in de koekenpan en fruit de gember met de knoflook. Voeg het vlees toe en bak in 5 minuten gaar. Breng op smaak.

Schenk de ketjap bij de spruitjes en laat karamelliseren. Schep het vlees met de gember en knoflook door de spruitjes. Verdeel de rijst over 4 diepe kommen en schep er de groenten met het vlees op. Garneer met de pinda’s.