**Zoetzuur varkensvlees met lente-uitjes**

Ingrediënten:

500 g hamlappen

4 eetlepels sojasaus

3 eetlepels sesamolie

2 eetlepels fijn gesnipperde gemberwortel

3 eetlepels donker bruine basterdsuiker

3 theelepels maizena

1 dl gevogeltefond (uit een pot)

2 eetlepels tomatenketchup

2 eetlepels citroensap

1-2 theelepels sambal

2 bosjes lente-uitjes

2 eetlepels olie

Bereiding:

Snijd het vlees in smalle reepjes. Roer een marinade van 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels sesamolie, de gember, 2 eetlepels basterdsuiker en 2 theelepels maizena. Schep de reepjes vlees erdoor en laat die, afgedekt in de koelkast, minstens 30 minuten marineren.

Roer intussen een sausje van de fond, tomatenketchup, citroensap, sambal en de overgebleven sojasaus, sesamolie, suiker en maizena.Maak de lente-uitjes schoon en snijd het witte en mooie groene gedeelte schuin in stukjes van 4 cm. Verhit 1 eetlepel olie in een wok en roerbak de lente-uitjes circa 2 minuten. Schep ze uit de pan. Verhit de rest van de olie in de wok en roerbak de reepjes vlees met de marinade circa 2 minuten. Schenk het sausje erbij en breng het geheel al roerend aan de kook; laat het mengsel zachtjes circa 7 minuten pruttelen tot het vlees gaar is. Roer de lente-uitjes erdoor en laat die snel warm worden.