



 Servings 2 <input type="button" value="+"/> <input type="button" value="-"/> servings	 Prep time 15 minutes	 Cooking time 15 minutes	 Calories 300 kcal
 Total time 30 minutes			

Ingrediënten

MARINADE

- 200 g de filet de porc
- ½ cuillère à café poivre blanc
- 1 cuillère à café sel
- 1 cuillère à soupe de vin shaoxing
- 1 c. à café de sucre
- 4 morceaux de gingembre écrasé

FRITURE

- Ma **chapelure universelle ultra croustillante**

SAUCE

- 4 cuillères à soupe de ketchup
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de vinaigre de riz
- Pincée de sel
- 120 ml d'eau
- 0.5 cuillère à soupe de maïzena



La recette de la chapelure universelle

- 6 cuillères à soupe de maïzena
- 6 cuillères à soupe de farine de blé
- 16 cuillères à soupe d'eau froide : le choc thermique améliore le croustillant
- 1/2 cuillère à café de levure chimique pour aspect "poulet du général tao", mettez-en 1 pour l'aspect "poulet au miel"
- 1 pincée de sel

Recept

- 1** Faire mariner le porc 10 min, pendant ce temps préparez la chapelure et mélangez déjà la sauce
- 2** Plongez les morceaux de porc dans la chapelure puis dans de l'huile à 160 degrés environs (une cuillère ne bois fait des petites bulles quand vous la mettez dedans). Frire jusqu'à peine doré.
- 3** Une fois tous les morceaux frits, les frire une deuxième fois jusqu'à doré. Réserver.
- 4** Dans un wok, à feu moyen-vif, faire revenir les jeunes pousses d'oignon et le gingembre 1 min dans un peu d'huile. Rajouter ensuite la sauce bien mélangée et touiller jusqu'à bel épaississement.
- 5** Rajouter le porc et délicatement mélanger pour les enduire

Bron

Marc Winer

<https://www.facebook.com/groups/cuisine.vietnamienne.facile/posts/3149844728665501>

<https://marcwiner.com/porc-aigre-doux/>

<https://marcwiner.com/recette-de-chapelure-universelle-et-double-friture/>

Rijst opzetten

Vlees in reepjes snijden

Marinade

½ kl zwarte peper

1 kl zout

1 el rijstwijn (Sherry gebruikt)

1 kl suiker

4 stukjes fijngesneden

gember

Vlees 10 minuten marineren

Beslag

6 el maïzena

6 el bloem (Zelfrijzende gebruikt)

½ kl bakpoeder (niet)

16 el koud water (meer gebruikt)

Zout

Zoet-zure saus (mag dubbel)

4 el ketchup

4 el suiker

2 el rijstazijn (Sherry gebruikt, oesje missing)

Zout

120 ml water

0,5 el maïzena

Vlees in chapelure

wenkelen

En bakken in olie op 160°C

Laten uitlekken

Een 2^{de} keer bakken

In wok

Lenteui

Gember in beetje olie

bakken

+ saus

Laten meebakken tot mooie dikte heeft

+ vlees toevoegen

Fotos

