**Moo wan - zoet varkensvlees**

varkenshaasje
rode ui
sjalot
knoflook
rijstolie
rijstazijn
cassonade
kaneelpoeder

gemberpoeder
citroengraspoeder
ketjap manis
ketchup
tomatenpuree
wortelen
ingemaakte rode paprika
[blanke kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
wokolie
peterselie

**De marinade.** Snipper een tweetal rode uien en evenveel sjalotjes en hak ze fijn in de blender. Meng met een drietal geperste teentjes knoflook. Voeg verder toe: een groot glas rijstolie, een half glas rijstazijn, een half glas ketjap manis (of andere zoete sojasaus), een flinke scheut ketchup, een blikje tomatenpuree en 4 à 5 eetlepels bruine suiker. Kruid naar smaak met kaneelpoeder, citroengraspoeder, gemberpoeder, peper uit de molen en zout.

**Het vlees.** Snijd het varkenshaasje in medaillons van 2 à 3 cm dik. Leg het vlees in de marinade en zet het een uurtje afgedekt weg op kamertemperatuur. Haal de stukken vlees dan uit de marinade. Droogdeppen is niet nodig. Leg ze in een hete wok met een beetje wokolie. Dek de wok af en laat het vlees een half uurtje sudderen tot het gaar is. Roer het in die tijd een paar keer om.

**De saus.** Giet de marinade in een wokpan. Voeg toe: een fijngesnipperde wortel, een handvol uitgelekte rode paprikareepjes uit een bokaaltje en een groot glas [**blanke kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Breng aan de kook en laat een kwartiertje sudderen.

**Afwerking.** Op het bord een paar medaillons van het varkenshaasje overgoten met de zoetzure saus en afgewerkt met wat gesnipperde peterselie. Dien op met gewokte taugé en noedels.