



## Shogayaki, varkensfilet in gember-sojasaus

Hoofdgerecht  
4 personen  
45 minuten



### Benodigheden:

- 1 stukje verse gember (ter grootte van een duim, geschild)
- 50 cc sojasaus (ketjap)
- 50 cc mirin (zoete rijstwijn of gewone zoete, witte wijn)
- 50 cc sake of droge sherry
- 2 flinke tenen knoflook uit de knijper
- ¼ witte kool in fijne reepjes
- 400 g varkensfiletjes
- 1 flinke scheut zonnebloemolie
- Eventueel: reepjes paprika, komkommer of lente-ui

### Bereidingswijze:

Laat de filets op kamertemperatuur komen en maak in de tussentijd de marinade. Rasp de gember heel fijn en doe in een kom. Voeg er een flinke scheut sojasaus en mirin aan toe en wat sake of sherry. Doe de knoflook er bij en meng goed door elkaar. Proef en breng op smaak met extra sojasaus of mirin als u van zoet houdt. Zet 4 borden klaar en drapeer daarop de fijngesneden kool. Snijdt de vetrandjes van de filets om krullen van het vlees tijdens het bakken te voorkomen. Verhit de olie in een koekenpan. Bak het vlees om en om goudbruin. Voeg dan de marinade toe en laat het vocht even goed bruisen. Leg de filets naast de kool, giet de saus erover en garneer eventueel met reepjes paprika, komkommer en lente-ui.

### Variaties/tips:

- U kunt de marinade een aantal uren van te voren maken en het vlees er in leggen. Bak dit dan wel voorzichtig omdat de marinade snel verkleurd door de sojasaus.
- Een kom misosoep (als u koolhydraatbeperkt wil eten) of wat kleefrijst smaakt er heerlijk bij.
- De sojasaus is in een natriumarme variant te koop (bijv. van Kikkoman met groen dop!)



Eet smakelijk!