



## Com tam, gebroken rijst met gegrild varkensvlees

*Populair gerecht uit Saigon met gemarineerde gegrilde varkenskotelet op gebroken rijst, met komkommer, wortel en een frisse vissaus-dip. Vaak met een gebakken ei.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 dunne varkenskoteletten
- 300 gr rijst (gebroken rijst of gewone rijst)
- 3 teentjes look fijngehakt
- 2 lente-uitjes fijngesneden
- 3 eetlepel vissaus
- 2 eetlepel suiker

1 eetlepel sojasaus  
1 eetlepel honing  
2 eetlepel zonnebloemolie  
1 komkommer in plakjes  
1 wortel in reepjes  
1 limoen  
4 eieren

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de look, de lente-ui, 1 eetlepel vissaus, 1 eetlepel suiker, de sojasaus, de honing en 1 eetlepel olie tot een marinade.
- 2.** Wentel de varkenskoteletten door de marinade en laat minstens 1 uur in de koelkast intrekken.
- 3.** Kook de rijst gaar volgens de verpakking en houd warm.
- 4.** Roer voor de dipsaus de rest van de vissaus met de rest van de suiker, het sap van de limoen en 3 eetlepels water tot de suiker oplost.
- 5.** Gril de gemarineerde koteletten op een hete grillpan enkele minuten per kant tot ze gaar zijn en mooi karamelliseren.
- 6.** Bak de eieren om en om in de rest van de olie tot een spiegelei.
- 7.** Verdeel de rijst over de borden en leg er een varkenskotelet en een gebakken ei op.
- 8.** Serveer met plakjes komkommer, wortelreepjes en de vissaus-dip erbij.