

Filipijnse sisig van varkensvlees met soja en chili

totale tijd **45 min.** 15 min. voorbereidingstijd 30 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het gerecht:

- 120 ml** plantaardige olie
- 1,8 kg** varkensnek, in kleine blokjes gesneden
- 500 g** kippenlever, fijngehakt
- 8** teentjes knoflook, fijngehakt
- 300 g** uien, fijngehakt
- 30 g** chilipeper, fijngehakt
- 200 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus met Minder Zout 43%](#)
- 100 ml** [Minder Zout dan de traditionele Kikkoman Sojasaus](#)
- 100 ml** rijstazijn
- 100 ml** citroensap
- 200 g** mayonaise
- Extra:**
- 10** tortillawraps, in vieren gesneden en licht geroosterd in een droge pan (ca. 600 g)
- 10** eieren, maat M
- 50 ml** olie
- Zout naar smaak

Garnering:

Groene chilipeper, grof gehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

Verhit de olie in een zeer grote pan (bijvoorbeeld een kantelbare koekenpan). Voeg de varkensnek en lever toe en bak deze 8-10 minuten tot ze rondom goed bruin zijn.

Stap 2

Voeg de knoflook, ui en chilipeper toe en bak deze 4-5 minuten tot ze zacht en aromatisch zijn.

Stap 3

Giet de Kikkoman Sojasaus Minder Zout, azijn en citroensap erbij en laat het geheel 15 minuten op laag vuur sudderen, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Haal de pan van het vuur en roer de mayonaise erdoor tot een romige consistentie is bereikt.

Stap 4

Verhit ondertussen de olie in een grote koekenpan of op een grillplaat. Breek de eieren een voor een en bak ze 3-4 minuten. Breng de gebakken eieren op smaak met zout.

Stap 5

Leg de gebakken eieren en groene chilipeper op het warme vlees en serveer met de tortilla's.