

Varkensvlees in caramelsaus

Ingrediënten

- 600 gram varkensvlees in stukjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 eetlepels suiker
- 3 eetlepels balsamico-azijn
- 50 gram cashewnoten

Werkwijze

1. Verhit de olie in de pan; voeg de suiker toe en laat dit caraméliseren.
2. Voeg van het vuur af de azijn toe. Roer goed met een houten lepel en zet de pan terug op het vuur.
3. Voeg het vlees toe en laat dit in tien minuten braden. Roer geregeld door.
4. Voeg de cashewnoten toe en serveer direct; lekker met rijst en peulen.