Var­kens­schnit­zel met rauwe ham



**Ingrediënten**

* 3 bosuitjes
* 4 varkensschnitzels
* 100 g rauwe ham (vleeswaren)
* Italiaanse kruidenmix (20 g)
* 4 eetlepels olijfolie
* 1 zakje voorgekookte minikrieltjes (450 g)
* chili en ketjap manis
* zout en peper

**Bereiden:** Bosuitjes schoonmaken en in dunne ringetjes snijden. Varkensschnitzel en rauwe ham in reepjes snijden. In wok 2 eetlepels olie verhitten en krieltjes al omscheppend ca. 10 minuten goudbruin bakken. Een derde van bosui voor garnering apart houden, rest ca. 30 seconden roerbakken. Varkensschnitzel toevoegen en in ca. 2 minuten rondom bruinbakken. Ham, kruiden en krieltjes toevoegen en geheel nog ca. 2 minuten roerbakken, tot vlees gaar is. Afblussen met chili en ketjap erdoor roeren en geheel op smaak brengen met zout en peper. Garneren met bosui. (Serveren met een groene salade.)