

Roergebakken biefstuk met aardappeltjes, peultjes en cashewnoten

Datum:	15-11-2004
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 300 gram peultjes
- 6 eetlepels olijfolie traditioneel
- 500 gram biefstuk-reepjes
- 400 gram aardappelblokjes
- 1 theelepel sambal oelek
- 2 eetlepels ketjap manis
- 3 eetlepels ongezouten cashewnoten
- 2 eetlepels gember-siroop
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak de peultjes schoon. Verhit 2 eetlepels olie in een wok. Roerbak de helft van de biefstuk 2 minuten en schep het vlees uit de pan. Herhaal dit nogmaals met de rest van de biefstuk.
Verhit de rest van de olie in de wok. Bak al omscheppend de aardappel-blokjes lichtbruin en schep er de peultjes door. Voeg na 1 minuut de biefstuk, de sambal, de ketjap, de noten en de gembersiroop toe.
Warm alles al omscheppend goed door en breng het op smaak met peper en zout.