Roergebakken rundvlees met Chinese bladgroenten

Datum: 20-09-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Rundvlees en Chinese bladgroenten:

- 300 gram biefstuk of malse runderbaklappen in dunne plakjes gesneden
- 2 eetlepels olie
- 2 rode chilipepers gehakt zonder zaad
- stronk broccoli of bleekselderij in stukken van 3 cm gesneden
- 200 gram peulen afgehaald
- 100 gram taugé
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 flinke theelepel chilipasta

Marinade:

- 1 eetlepel olie
- 4 tenen knoflook gehakt
- 1 eetlepel gemberwortel gehakt

Bereidingswijze:

Meng de benodigdheden voor de marinade en zet daar de plakjes vlees in. Zet ongeveer 30 minuten apart. Schep het vlees uit de marinade en gooi de marinade weg. Verhit de 2 eetlepels olie in de wok op een middelhoog vuur. Roerbak het vlees in porties 1-2 minuten in de hete olie tot het bruin is. Schep het vlees uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken.
Doe vervolgens de chilipepers, broccoli of bleekselderij, peultjes en taugé in de wok en roerbak 2 minuten tot de groente beetgaar zijn. Schep er dan de plakjes vlees, oestersaus en chilipasta door en roerbak dan nog 1 minuut tot het mengsel goed warm is. Serveer het warm met rijst of mie.