



Runderreepjes in Indonesische saus

met gnocchi en komkommersalade



binnen 20min



2 personen

Vandaag presenteert onze chef een heel bijzondere combinatie: malse runderreepjes op zachte gnocchi in een rijke, zelfgemaakte pindasaus met katjap manis. Voor een fijne, frisse noot maak je er een verse komkommersalade met sesam bij. Heel lekker, heel origineel, heel Marley Spoon.

Wat je van ons krijgt

- 500g gnocchi ¹
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 25ml ketjap manis ⁶
- 1 grote komkommer
- 1 zakje geroosterde sesam ¹¹
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 bosui
- 1x bavette

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

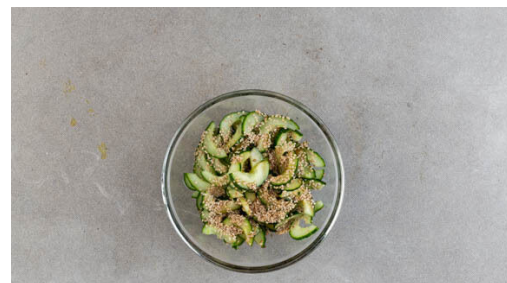
Voedingswaarde per portie

calorieën 851kcal, vet 29.4g, koolhydraten 98.0g, eiwit 48.3g



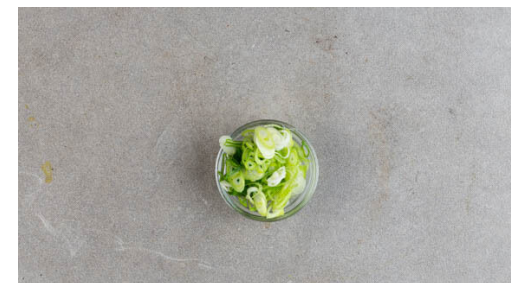
1. Saus maken

Breng ruim gezouten water voor de **gnocchi** aan de kook in een middelgrote kookpan. Meng de **pindakaas**, de **ketjap manis** en 1 el azijn tot een **saus**.



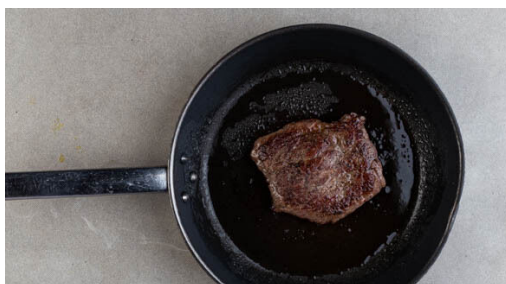
2. Salade maken

Halveer de **komkommer** in de lengte, lepel de zaadlijsten eruit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Hussel deze om met de **sesam**, de **sesamololie**, de **helft van de sojasaus**, 1 el azijn en een snuf zout. Proef of je nog meer **sojasaus** wil toevoegen.



3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen.



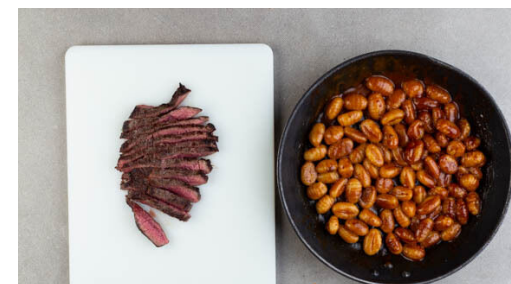
4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1 el olijfolie. Braad het **vlees** 2-4min op de vetkant, draai om en braad nog eens 2-4min, afhankelijk van de dikte. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat het **vlees** nog 1min (medium) tot 3min (well-done) garen. Laat afgedekt rusten op een bord. Veeg de pan niet schoon.



5. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** toe aan het kokende water en kook 2-3min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en laat de **gnocchi** uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **gnocchi** en de **pindasaus** toe aan de koekenpan met braadvocht en meng goed. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Zet het vuur laag tot middelhoog en verwarm ca. 2min. Snijd het **vlees** in reepjes en verdeel met de **gnocchi** over de borden. Garneer met de **bosui** en serveer met de **salade**.