



Aziatische rundvleesroerbak

met gember, teriyaki en sesam



20-30min



2 personen

Rundvleesreepjes lenen zich uitstekend voor snelle roerbakgerechten. Je hoeft het vlees namelijk alleen even dicht te schroeien op hoog vuur. Verder is het een kwestie van noedels koken, groenten wokken en een saus maken van teriyaki, gember en soja. Je bestrooit het geheel met bosui en sesamzaadjes om het af te maken.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1x runderreepjes
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 10g witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- maizena
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

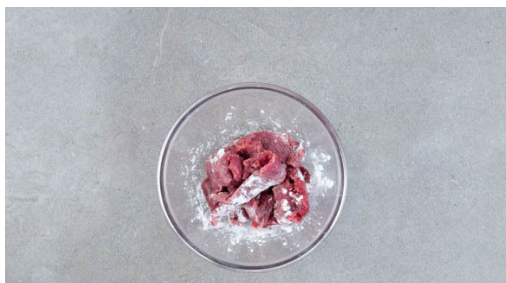
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 18.1g, koolhydraten 121.3g, eiwit 40.3g



1. Vlees voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **rundvleesreepjes** droog, bestrooi ze met een snuf zout en peper en wentel ze door 1el maizena (of 1el bloem, als je geen maizena hebt).



2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen.



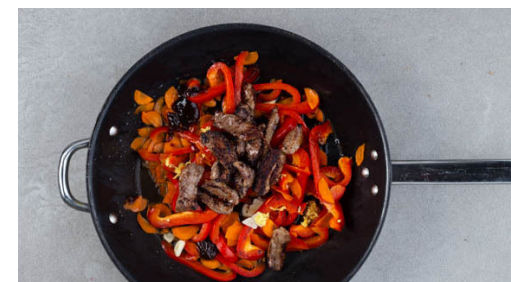
4. Knoflook snijden

Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Schil en rasp **2/3e van de gember** (of meer als je van gember houdt) fijn.



5. Vlees en groenten wokken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie en de **sesamolie**. Braad het **vlees** in ca. 2min rondom aan en schep het uit de pan. Voeg nog 1el olie toe aan de pan en roerbak de **paprika** en **wortel** 2-3min.



6. Knoflook toevoegen

Voeg de **knoflook** en **gember** toe en roerbak ca. 1min mee. Doe het **vlees** terug in de pan met de **sojasaus**, **teriyakisaus** en 100ml water. Breng aan de kook en neem de pan dan van het vuur. Schep de **noedels** en **2/3e van de bosui** door de **roerbak** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **roerbak** bestrooid met de **sesam** en de **rest van de bosui**.