



Pittig rundvleespannetje met limoenrijst

met zoetzure groenten en sambal oelek



ca. 25min



2 personen

De magen knorren, de tafel is gedekt - nu ontbreekt alleen nog een heerlijk gerecht! Geen probleem, want vandaag hebben we gebakken runderreepjes met zoetzure ingelegde groenten: knapperige radijsjes, verfrissende komkommer en fijne bosuitjes. Geserveerd met geurige jasmijnrijst en pittige limoen.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 minikomkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 1 limoen
- 25ml sambal oelek
- 1x runderreepjes
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 748kcal, vet 30.4g, koolhydraten 84.5g, eiwit 35.3g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Salade bereiden

Giet de **komkommer** en de **radijsjes** af in een zeef, doe ze terug in de kom en voeg **1/2tl sambal oelek**, het **limoensap** en 2el olijfolie toe. Proef of je nog meer **sambal oelek**, zout en suiker nodig hebt.



2. Groenten bereiden

Snijd de **komkommer** in blokjes. Snijd de **radijsjes** in vieren. Meng de **komkommer** en de **radijsjes** met 1tl zout en 1el suiker.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en meng met 1el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 2min rondom aan. Voeg de **knoflook** en **bosui** toe, blus af met 100ml warm water en de **sojasaus** en laat het nog 1-2min zachtjes sudderen. Breng op smaak met peper en zout.



3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Leg wat **groene bosuiringen** opzij voor de garnering. Pel de **knoflook** en snijd in fijne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



6. Rijst afmaken

Breng de **rijst** op smaak met de **limoenrasp**. Serveer het **rundvleespannetje** met de **limoenrijst** en de **salade**. Bestrooi met de bewaarde **bosui**.