



Supersnel: Maleisische runderroerbak

met paksoi en mie



ca. 20min



2 personen

Hoisinsaus wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen en wordt in de Aziatische keuken vaak gebruikt om vleesgerechten op smaak te brengen. We gebruiken het vandaag voor deze snelle roerbak met runderreepjes en paksoi. Sambal oelek zorgt voor een vleugje Indonesische pit en limoen en geroosterde sesamololie maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 250g noedels ¹
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 2x babypaksoi
- 1 onbehandelde limoen
- 1x runderreepjes
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 25ml sambal oelek
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- 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), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

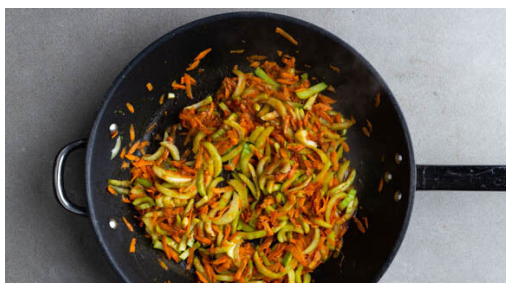
Voedingswaarde per portie

calorieën 816kcal, vet 23.7g, koolhydraten 113.8g, eiwit 39.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**. Pel en rasp of pers de **knoflook** fijn. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd het **wit** van de **paksoi** in reepjes en snijd het **groen** een maal doormidden.



4. Groenten wokken

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie en bak de **knoflook** en de **helft van de curry-madraskruiden** ca. 30sec. Voeg de **wortel**, de **witte paksoi** en de **limoenrasp** toe en roerbak ca. 1min. Voeg de **sambal** en de **hoisinsaus** toe. Gebruik minder **sambal oelek** als je het minder pittig wilt.



2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 3-5min beetgaar. Rasp ondertussen de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Schep ca. **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **noedels** af. Doe ze terug in de pan en meng ze met 1el plantaardige olie.



5. Noedels toevoegen

Zet het vuur helemaal laag en voeg de **groene paksoi** en de **noedels** toe. Verwarm al omscheppend ca. 1min en voeg wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Breng de **roerbak** op smaak met het **limoensap** en de **sesamololie** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Vlees dicht schroeien

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1tl olie. Dep de **runderreepjes** droog en braad ze in 1-2min stevig aan. Schep op een bord en zet opzij.



6. Vlees toevoegen

Voeg het **vlees** weer toe, warm kort door en serveer de **roerbak** met de **limoenpartjes**.