



Supersnel: Indonesische runderreepjes met gnocchi en komkommersalade



ca. 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

- 400g aardappel-erwtengnocchi¹
- 1 zakje pindakaas⁵
- 50ml ketjap manis⁶
- 1 grote komkommer
- 1 zakje zwarte sesam¹¹
- 1 zakje sesamoliel¹¹
- 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
- vergiet

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.

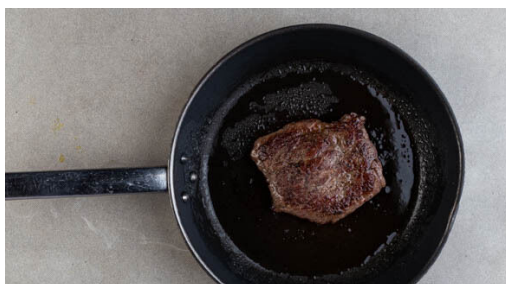
Voedingswaarde per portie

calorieën 854kcal, vet 29.8g, koolhydraten 94.3g, eiwit 49.2g



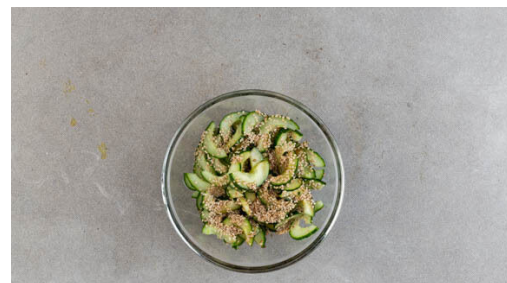
1. Saus maken

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



4. Vlees bakken

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



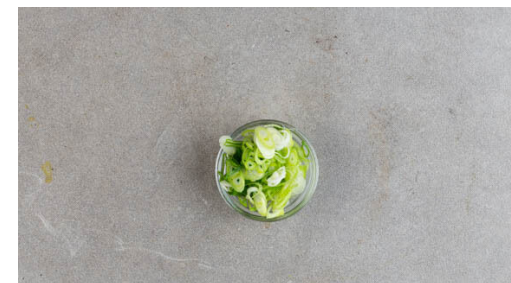
2. Salade maken

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



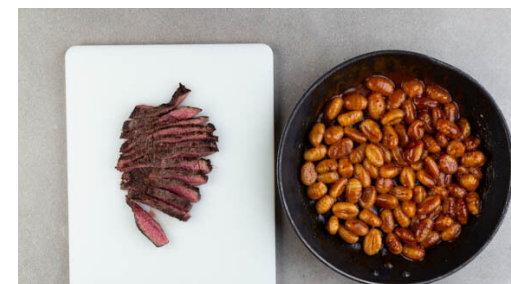
5. Gnocchi koken

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.



3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen.



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**.