



Maleisische wok met biefreepjes

met paksoi, sambal oelek en limoen



ca. 20min



2 personen

Hoisinsaus wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen en in de Aziatische keuken vaak gebruikt om vleesgerechten op smaak te brengen. In dit rappe wokrecept gaat de saus heel goed samen met sambal oelek. Samen brengen ze zowel het rundvlees als de knapperige paksoi heerlijk op smaak. Limoen en geroosterde sesamolie geven het laatste zetje in deze snelle smaaksensatie!

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 1 wortel
- 1 paksoi
- 250g noedels ¹
- 1 limoen
- 1x biefreepjes
- 5g Wong's Rice spice mix ¹⁰
- 1 zakje sambal oelek
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 sachet sesamolie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- keukenrasp

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 758kcal, vet 25.4g, koolhydraten 89.3g, eiwit 40.9g



1. Groenten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil de **wortel** en rasp hem grof. Snijd het **wit van de paksoi** in dunne reepjes, hak de **bladeren** grof. Rasp de **limoenschil** fijn en halveer de **limoen**. Pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2tl plantaardig olie in de gebruikte pan en bak de **knoflook** met de **rice spice mix** 30sec. Voeg de **wortel**, **1tl limoenrasp** en het **wit van de paksoi** toe. Roerbak 1-2min en voeg dan **1-2el sambal oelek** en de **hoisinsaus** toe. Zet het vuur dan laag. Houd je van pittig? Voeg dan meer **sambal** naar smaak toe.



2. Noedels koken

Doe **3/4e van de noedels (of meer)** en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Schenk het gekookte water erbij en breng opnieuw aan de kook. Kook de **noedels** in 3-5min beetgaar en vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **noedels** met 1el olie.



5. Noedels toevoegen

Voeg de **noedels** en de **paksoibladeren** aan de **wok** toe en roerbak 1min. Voeg daarbij lepel voor lepel wat **kookwater** toe, totdat de **noedels** mooi glanzend zijn. Breng de **roerbak** op smaak met **limoensap**, **sesamolie**, zout en peper naar wens.



3. Biefreepjes bakken

Verhit een wok of grote koekenpan met 1tl plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **biefreepjes** in 30sec-1min rondom goudbruin. Schep ze uit de pan en zet op een bord opzij.



6. Serveren

Roer kort voor het serveren de **biefreepjes** door de **wok** en schep op. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.