



Thaise runderreepjes

met kokosrijst en paksoi



20-30min



2 personen

Vandaag staat er een unieke roerbak met Thaise basilicum op het menu. Dit fijne kruid ziet er niet alleen anders uit dan de reguliere basilicum, ook de smaak is anders. Je proeft meer anijs en munt dan bij de gewone basilicum. Juist die smaken geven de roerbak van vandaag een extra lekkere twist. Serveer de runderreepjes en groenten met geurige kokosrijst en je hebt in een mum van tijd een zeer speciaal gerecht.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 paksoi
- 1 rode ui
- 1x runderreepjes
- 1 zakje sambal oelek
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje kokosrasp
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- 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 648kcal, vet 22.1g, koolhydraten 78.4g, eiwit 32.4g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, draai het vuur laag en doe een deksel op de pan. Kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Vlees bakken

Verhit 1-2tl olie in de gebruikte koekenpan en roerbak de **runderreepjes** 30sec-1min tot ze rondom goudbruin zijn.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd het **wit van de paksoi** in dunne repen, hak de **bladeren** grof. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



5. Roerbak afmaken

Voeg **1el sambal oelek**, de **helft van de sojasaus**, 1-2tl azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn) en 1tl suiker aan de pan toe en roerbak 1min tot het **vlees** met een **laagje saus** bedekt is. Voeg de **groenten** weer toe met de **paksoibladeren** en bak nog 1-2min. Proef en breng de **roerbak** op smaak met meer **sojasaus** en evt. meer **sambal oelek**.



3. Groenten roerbakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui**, **paprika** en het wit van de paksoi met een snuf zout en peper 3-5min totdat de groenten zacht zijn. Schep de **groenten** uit de pan en zet opzij voor stap 5.



6. Serveren

Roer de **kokosrasp** door de **rijst**. Schep de **kokosrijst** op en serveer de **roerbak** erbovenop. Scheur de **Thaise basilicum** er losjes over.