



## Filipijnse biefstuk

met gebakken noedels en paksoi



ca. 30min



2 personen

De Filipijnse keuken is erg gevarieerd en wordt beïnvloed door diverse Aziatische cuisines en de etnische diversiteit van de inwoners. Deze biefstuk met uienjus, paksoi en gewokte noedels is een perfecte kennismaking.



## Wat je van ons krijgt

- 250g noedels <sup>1</sup>
- 1 ui
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 1 ribeye steak
- 2 zakjes sojasaus <sup>1,6</sup>
- 1 zakje sesamololie <sup>11</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- schuimspaan
- zeef
- aluminiumfolie

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

### Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 14.5g, koolhydraten 111.8g, eiwit 20.6g



1. Groenten snijden

Breng genoeg zout water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en snijd de **ui** in ringen van ca. 1cm breed en haal ze van elkaar los. Snijd de **prei** in ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met zout. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en braad het **vlees** in 1-2min per kant stevig aan. Draai het vuur middellaag en braad het **vlees** nog ca. 5min rondom voor een medium garing. Wikkel in aluminiumfolie en laat rusten tot het serveren.



2. Noedels koken

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Schep ze uit de pan in een zeef en spoel ze om met koud water. Laat uitlekken en schep op een bord. Breng het **noedelwater** opnieuw aan de kook.



5. Uienjus maken

Zet de pan terug op middelhoog vuur en voeg de **uienringen** met 1/2tl bloem toe. Bak 2-3min en schenk de **sojasaus** en 50ml water erbij. Laat 2-3min zachtjes inkoken tot een dikke **sous** ontstaat.



3. Paksoi garen

Snijd de stronkjes van de **paksoi** en voeg de **paksoi** toe aan het kokende water. Kook 3-4min op laag vuur, giet af en laat uitlekken in een zeef.



6. Noedels opwarmen

Verhit een 2e grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **prei** en **knoflook** met een flinke snuf zout ca. 4min. Voeg de **noedels** toe en warm ze in ca. 1min op. Besprenkel met de **sesamololie** toe en roer door. Snijd de **steak** in plakken en serveer met de **paksoi**, **uienringen in sous** en de **sesamnoedels**.