



Pittig rundvleespannetje met limoenrijst

met zoetzure groenten en sambal oelek



ca. 25min



2 personen

De magen knorren, de tafel is gedekt - nu ontbreekt alleen nog een heerlijk gerecht! Geen probleem, want vandaag hebben we gebakken runderreepjes met zoetzure ingelegde groenten: knapperige radijsjes, verfrissende komkommer en fijne lente-uitjes. Geserveerd met geurige jasmijnrijst en pittige limoen.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 1 limoen
- 1 zakje sambal oelek
- 1x runderreepjes
- 1 zakje worcestershiresaus ^{1,4}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 777kcal, vet 23.1g, koolhydraten 107.7g, eiwit 36.4g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water toe. Leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min op laag vuur gaar. Neem van het vuur en laat afgedekt rusten.



2. Groenten bereiden

Snijd de **komkommer** in blokjes. Snijd de **radijsjes** in vieren. Meng de **komkommer** en de **radijsjes** met 1tl zout en 1el suiker.



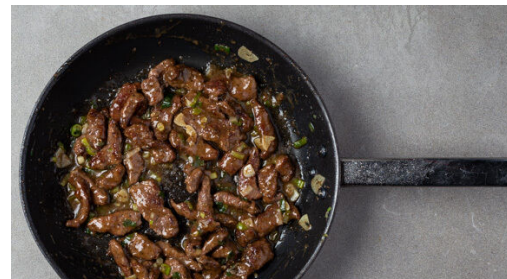
3. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringetjes. Leg wat **bosui** opzij voor de **garnering**. Pel de **knoflook** en snijd in fijne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Salade bereiden

Giet de **komkommers** en de **radijsjes** af in een zeef, doe ze terug in de kom en voeg **1/2tl sambal oelek**, het **limoensap** en 2el olijfolie toe. Proef of je nog meer **sambal oelek**, zout en suiker nodig hebt.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en meng met 1-2el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak het **vlees** ongeveer 2 minuten. Voeg de **knoflook** en **bosuitjes** toe, blus af met 100ml warm water en de **worcestersaus** en laat het nog 1-2min. zachtjes sudderen. Breng op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Breng de **rijst** op smaak met de **limoenrasp**. Serveer het **rundvleespannetje** met de **limoenrijst** en de **salade**. Garneer met de **rest van de bosui**.