



Thaise runderreepjes

met kokosrijst en paksoi



20-30min



2 personen

Vandaag staat er een 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 lekkere twist. Je serveert de runderreepjes en groenten met geurige kokosrijst.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 paksoi
- 1 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 of vergiet

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 682kcal, vet 23.6g, koolhydraten 78.5g, eiwit 37.7g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Vlees braden

Verhit 1-2tl olie in de gebruikte pan. Dep het **vlees** droog en roerbak de **runderreepjes** 30s-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, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes.



5. Groenten toevoegen

Voeg **1el sambal oelek**, de **helft van de sojasaus**, 1-2tl (rijstwijn)azijn en 1tl suiker aan de pan toe en roerbak ca. 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. Rijst op smaak brengen

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