



Gemarineerde steak op glasnoedels

met pittige tomatensaus en paksoi



ca. 25min



2 personen

Vanavond zet je een Koreaans geïnspireerd stuk rundvlees op tafel. Je marineert het staartstuk in sojasaus en maakt er een tomatensaus met gochujang, of Koreaanse chilipasta, bij. Je serveert het geheel op een glasnoedelsalade met paksoi en sesam.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 2x picanha
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 paksoi
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 bosui
- 1 zakje sesamololie ¹¹
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

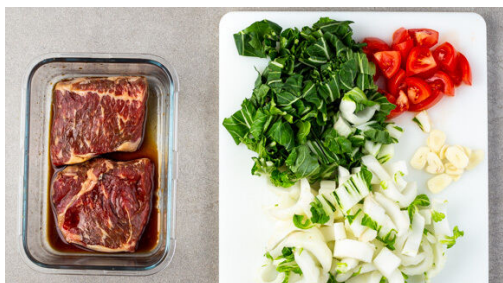
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 616kcal, vet 27.9g, koolhydraten 57.6g, eiwit 34.5g



1. Steak marineren

Breng genoeg gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep het **vlees** droog en wrijf het in met de **sojasaus**. Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart van elkaar in reepjes. Hak de **tomaat** grof. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



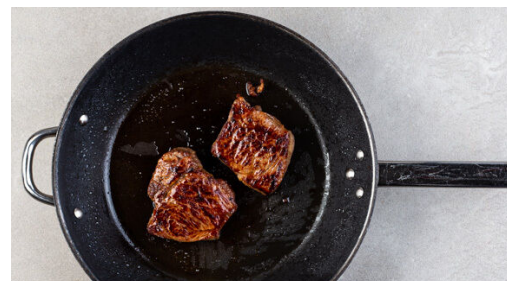
4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en neem de pan van het vuur. Laat 3-5min staan, giet af en spoel de **noedels** grondig met koud water. Knip de **noedels** evt. in stukken met een schaar.



2. Saus maken

Doe de **tomaat** in een hoge (maat)beker met 1el olie, 1/2tl azijn, de **helft van de chilipasta** en een snuf zout. Pureer glad met een staafmixer.



5. Steak braden

Schep de **paksoi** uit de pan en houd warm. Verhit 1el olie in de pan en braad het **vlees** 2-3min per kant, afhankelijk van hoe doorbakken je het wilt. Neem uit de pan en laat afgedekt rusten tot het serveren.



3. Paksoi roerbakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Laat de pan goed heet worden en voeg dan de **knoflook**, het **wit van de paksoi** en een snuf zout toe en roerbak ca. 2min. Voeg het **groen van de paksoi** toe en roerbak ca. 2min, tot de bladeren wat geslonken zijn.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Meng de **noedels** met de **sesamololie** en de **paksoi**. Snijd het **vlees** in repen en serveer het bovenop de **noedels**. Bedruppel met de **sous** en bestrooi met de **bosui** en **sesam**.