



## 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 bosuitjes. Geserveerd met geurige jasmijnrijst en pittige limoen.

## Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 1 limoen
- 25ml sambal oelek
- 1x runderreepjes
- 20ml sojasaus <sup>1,6</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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 683kcal, vet 23.0g, koolhydraten 85.0g, eiwit 35.6g



### 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. Salade bereiden

Giet de **komkommer** 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.



### 2. Groenten bereiden

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



### 5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog en meng met 1-2el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 2min rondom aan. Voeg de **knoflook** en **bosui** toe, blus af met 100ml warm water en de **sojasaus** en laat het nog 1-2min zachtjes sudderen. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Bosui snijden

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



### 6. Rijst afmaken

Breng de **rijst** op smaak met de **limoenrasp**. Serveer het **rundvleespannetje** met de **limoenrijst** en de **salade**. Bestrooi met de bewaarde **bosui**.