

# Koreaanse roerbak met kimchi en champignons

totale tijd **33 min.** 15 min. voorbereidingstijd 18 min. kooktijd

## INGREDIËNTEN

10 porties

### Voor het roerbakken:

<b>40 ml</b>	plantaardige olie
<b>1,2 kg</b>	undvlees (entrecote of ribeye), in dunne reepjes gesneden
<b>3</b>	teentjes knoflook, fijnggehakt
<b>150 g</b>	ui, in dunne plakjes gesneden
<b>300 g</b>	shiitake, in plakjes gesneden
<b>300 g</b>	kimchi, fijnggehakt
<b>200 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari</a> <a href="#">Glutenvrije Sojasaus</a>
<b>50 g</b>	rietsuiker

### Voor het bijgerecht:

<b>150 g</b>	boter
<b>1,2 kg</b>	basmatirijst, gekookt
<b>50 g</b>	glutenvrije knapperig gebakken uien

### Voor de garnering:

<b>30 g</b>	geroosterde sesamzaadjes
<b>100 g</b>	lente-uitjes, alleen het groene gedeelte, grof gehakt

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Verhit de plantaardige olie in een grote wok of koekenpan. Bak de reepjes rundvlees 3-4 minuten op hoog vuur tot ze aan de buitenkant goudbruin en van binnen nog sappig zijn. Haal ze uit de pan en zet ze apart.

### Stap 2

Voeg de knoflook en ui toe aan de pan en bak deze 2-3 minuten tot ze glazig zijn.

### Stap 3

Voeg de shiitake, kimchi, Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus en de suiker toe. Bak 4-5 minuten op middelhoog vuur tot de ingrediënten goed zijn vermengd en de saus indikt. Doe het rundvlees terug in de pan en breng het kort aan de kook.

### Stap 4

Smelt de boter in een grote koekenpan en bak de basmatirijst 2-3 minuten. Voeg de knapperig gebakken uien toe.

### Stap 5

Serveer de roerbakschotel met de boterrijst. Garneer met lente-uitjes en sesamzaadjes.