KIKKOMAN

Roerbak met teriyaki-rundvlees

totale tijd **55 min.** **25 min.** voorbereidingstijd **30 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de roerbak:

1,2 kg	rundvlees (bijv. bavette)
80 g	milde chili, in dunne plakjes
700 ml	Kikkoman Woksaus - Teriyaki
150 ml	raapzaadolie
15 g	knoflook, fijngehakt
30 g	gember, fijngehakt
800 g	witte ui, in partjes gesneden
600 g	shiitake, schoongemaakt, zonder steel, in reepjes gesneden

Toevoegen:

400 g	basmatirijst
50 g	lente-ui, in diagonale ringen gesneden
10 g	sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd het rundvlees in kleine stukjes (circa 1 x 3 x 1 cm). Doe dit in een kom en meng met de chili en de helft van de Kikkoman Woksaus Teriyaki. Zet aan de kant.

Stap 2

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.

Stap 3

Verhit de helft van de olie in een wok of koekenpan op hoog vuur en schroei het vlees in porties aan alle kanten aan. Haal het vlees dan uit de pan.

Stap 4

1. Verhit de overgebleven olie in dezelfde wok op middelhoog vuur. Voeg de ui en shiitake toe en bak 3-4 minuten tot de ui glazig is. Voeg de knoflook en gember toe en bak kort mee. Voeg het vlees en de rest van Kikkoman Woksaus Teriyaki toe en laat nog 2-3 minuten pruttelen.

Stap 5

Serveer de rijst met het roergebakken vlees en de shiitake en garneer met lente-ui en sesamzaadjes.