

Pittig roerbakgerecht van rundvlees

totale tijd **25 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.650 kJ / 394 kcal

Vetten: **19,5 g** Eiwitten: **33,9 g**

Koolhydraten: **19,9 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

250 g	rundvlees (ossenhaas, entrecote of ribeye)
4 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
2 el	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
1	ei
4 el	water
1 tl	suiker
0,5 tl	aardappelzetmeel
4	teentjes knoflook
10 g	gember
50 g	rode paprika
50 g	wortel
50 g	rode ui
100 g	paksoi
4 el	olie
50 g	groene erwten
2,5 el	koriander
1 tl	sesamzaad

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g rundvlees (ossenhaas, entrecote of ribeye) - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **0,5 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi - **1** ei
Snijd het rundvlees in dunne reepjes. Marineer het met een deel Kikkoman Sojasaus en Kikkoman Kimchi Chilisaus (of sambal oelek) en voeg het ei toe. Goed mengen. Zet 5 minuten opzij.

Stap 2

3 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus **4 el** water - **1 tl** suiker - **0,5 tl** aardappelzetmeel - **1,5 el** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
Meng de Kikkoman Sojasaus met water en suiker in een kom. Voeg het zetmeel en de resterende Kikkoman Kimchi Chilisaus (of sambal oelek) toe.

Stap 3

4 teentjes knoflook - **10 g** gember - **50 g** rode paprika - **50 g** wortel - **50 g** rode ui - **100 g** paksoi
Snijd de knoflook en gember fijn. Snijd de paprika en wortel in reepjes. Snijd de rode ui en paksoi in grotere stukken.

Stap 4

4 el olie - **50 g** groene erwten - **2,5 el** koriander - **1 tl** sesamzaad

Verhit de olie in een pan. Voeg de groenten snel achter elkaar toe: begin met de knoflook en gember en roerbak 1 minuut. Voeg de rode ui en wortel toe en roerbak nog 1 minuut. Voeg de plakjes rundvlees toe en roerbak 2-3 minuten. Voeg de saus van stap 2 en de overige groenten, waaronder de groene erwten, toe en meng. Bestrooi het gerecht met koriander en

sesamzaadjes.