KIKKOMAN

# Roerbakgerecht met rundvlees, tagliatelle en rucola

totale tijd **22 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **12 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
**2.010 kJ / 480 kcal**

Vetten: **17 g** Eiwitten: **35 g**
Koolhydraten: **42 g**

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

| | |
|---|---|
| **30 ml** | plantaardige olie |
| **300 g** | ossenhaas, in dunne plakjes gesneden |
| **120 g** | champignons, gehalveerd |
| **1** | bol knoflook |
| **10 ml** | olijfolie |
| **1 tl** | geraspte gember |
| **30 ml** | Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus |
| **200 g** | tagliatelle |
| **80 ml** | Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden |
| **120 ml** | water |
| **1 tl** | aardappelzetmeel |
| **Garnering:** | |
| **1 el** | bieslook, fijngehakt |
| **30 g** | rucola |
| **1 tl** | zwarte sesamzaadjes |

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**15 ml** plantaardige olie - **300 g** dun gesneden ossenhaas
Verhit een wok, voeg de olie en het rundvlees toe en roerbak 2-3 minuten tot het bruin is. Haal uit de wok en zet apart.

### Stap 2

**15 ml** plantaardige olie - **120 g** champignons, gehalveerd
Voeg nog wat olie toe aan dezelfde wok en bak de champignons 3-4 minuten tot ze goudbruin zijn.

### Stap 3

**1** bol knoflook - **10 ml** olijfolie - **1 tl** geraspte gember - **30 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Snijd de bol knoflook doormidden, besprenkel met olijfolie en rooster 30 minuten op 180 °C. Voeg de geroosterde knoflook en gember toe aan de champignons en roer goed door. Doe het rundvlees terug in de wok, giet de Kikkoman Sojasaus erbij en verwarm op middelhoog vuur.

### Stap 4

**200 g** tagliatelle - **80 ml** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden - **120 ml** water - **1 tl** aardappelzetmeel - **1 el** bieslook, fijngehakt - **30 g** rucola - **1 tl** zwarte sesamzaadjes
Kook de tagliatelle beetgaar. Meng de Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden, water en aardappelzetmeel tot een glad mengsel en voeg dit toe aan de wok uit stap 3. Roer krachtig en breng het geheel snel aan de kook tot de saus indikt. Voeg de tagliatelle toe en roer 2 minuten tot alles

goed warm is. Garneer met de bieslook, rucola en zwarte sesamzaadjes.