



Gewokt rundvlees met lente- uitjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 lente-uitjes
500 gram biefstukken (in dunne reepjes gesneden)
4 eetlepels sojasaus
4 eetlepels oestersaus
arachideolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
5 centimeters gember (geschild en fijngesneden)
zwarte peper
sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de lente-uitjes in stukken van 4 à 5 cm.
- 2.** Meng de biefstuk met de sojasaus en de oestersaus. Laat 1 uur marineren.
- 3.** Verhit de wok op het vuur en giet er een scheut arachideolie in. Roerbak hierin de biefstukreepjes tot ze beginnen te kleuren. Voeg de knoflook, de gember en de lente-uitjes toe. Roer goed en breng op smaak met zwarte peper. Werk af met sesamzaadjes.