



Wok van gemarineerd rundsvlees met Thaise wokmix en noodles



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram runderlapje (teriyaki)
250 gram eiernoodles (GoTan)
2 eetlepels arachideolie
1 sjalot (fijngesnipperd)
400 gram wokmix (Thaise groenten)
1 eetlepel sesamolie
3 eetlepels barbecuesaus (met honing, kikkoman teriyaki)
koriander

Bereidingswijze

- 1.** Snij het rundsvlees in fijne reepjes.
- 2.** Kook de noodles volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 3.** Verhit de arachideolie in een wok en bak de fijngesnipperde sjalot.
- 4.** Voeg de wokgroentjes toe en roerbak gedurende 10 minuten. Haal de groenten uit de wok.
- 5.** Doe de sesamolie in de wok en bak de runderreepjes gedurende 2 minuten.
- 6.** Voeg de Kikkoman teriyaki bbq-saus met honing toe en roerbak nog 5 minuten. Voeg de groentjes toe. Roerbak nog even.
- 7.** Werk af met de koriander. Serveer met de noodles.