



Hoofdgerechten

Steak-cashewwok met zure komkommer en oosterse saus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram steaks (gepelde of entrecote)
150 gram bospaddenstoelen (mix)
80 gram cashewnoten
1 eetlepel sesamzaad
2 paksoi (mini)
2 rode uien
arachideolie
peper
zout

Voor de saus

2 centiliters gember (verse, geraspt)
1 chilipeper (rode, in dunne ringen)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels oestersaus
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel rijstazijn
1 eetlepel olijfolie

Voor de zure komkommer

1 komkommer
1 eetlepel sambal
150 milliliters azijn
150 gram suiker

Bereidingswijze

Snij het vlees in reepjes. Meng alle ingrediënten voor de saus en leg er de reepjes vlees in. Schep goed om, dek af en laat 15 minuten marineren in de koelkast. Breng het vlees vervolgens op kamertemperatuur.

Breng voor de zure komkommer de azijn met de suiker en de sambal aan de kook en zet daarna het vuur uit. Snij de komkommer in dunne plakjes, leg ze in het zoetzure vocht en laat marinieren tot de wokschotel klaar is.

Rooster de cashewnoten 5 minuten in een droge koekenpan. Halveer de grootste paddenstoelen. Halveer de paksoi en snij in reepjes. Snij de rode uien in ringen. Verhit een scheut arachideolie in de wok. Haal het vlees uit de marinade en bak in 4 minuten goudbruin en gaar. Schep uit de wok.

Verhit opnieuw een scheutje olie in de wok. Wok de paddenstoelenmix op hoog vuur goudbruin. Voeg de paksoi en uien toe en roerbak nog eens 3 minuten. Voeg het vlees opnieuw toe en laat mee opwarmen. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout.

Verwarm ondertussen de oosterse saus. Bestrooi de wokschotel met de cashewnoten en sesamzaadjes en serveer met de komkommer in het zuur en de opgewarmde saus.

