



Hoofdgerechten

Wok met reepjes biefstuk

Voor 1 persoon

Ingrediënten

300 gram steaks (in reepjes)
150 gram rijst (wit)
2 lookteentjes
2 centimeter gember
1 eetlepel sojasaus
600 gram wokmix (Thai)
10 gram koriander
1 limoen
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hussel de biefstukreepjes met een scheut olie, de knoflook, gember en sojasaus. Kruid met peper en zout.

Verhit wat olie in een wok of gietijzeren pan. Voeg de wokmix toe en bak de groenten op een hoog vuur al omscheppend beetgaar. Schep uit de wok.

Verhit opnieuw wat olie in de wok en roerbak de biefstukreepjes 2 minuten. Voeg de groenten toe en laat even mee opwarmen.

Schep de rijst in kommen en verdeel er de groenten en de biefstuk erover. Garneer met de koriander en de partjes limoen.

