

Ingrediënten voor 2 personen

Peper, zout, 1 teentje knoflook, 1 tl. Chinese kruiden, 1 tl.

Italiaanse kruiden, 1,5 el. ketjap manis, halve sinaasappel, halve dl. witte wijn, 125 gram biefstuk, 125 gram lamsboutlapjes, 125 gram varkenshaas, 2 tl. sambal, 2 tl. suiker

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vriendengourmet

Lekker met speciaal gemarineerd vlees

Bereidingswijze

Gemarineerde biefstuk met sinaasappel: snijd de biefstuk in heel dunne plakjes. Boen de halve sinaasappel onder de koude kraan goed schoon. Rasp ca. een kwart van het oppervlak van de schil fijn. Pers de halve sinaasappel uit. Meng 1 el. ketjap met het sinaasappelsap, de geraspte schil en de sambal. Marineer de biefstuk, minimaal 45 minuten in deze marinade. Chinese gemarineerde varkenshaas: snijd de varkenshaas in heel dunne plakjes. Meng een halve el. ketjap met suiker en de Chinese kruiden, bestrijk hiermee de plakjes varkenshaas en laat ze minimaal 45 minuten intrekken. Gemarineerd lamsvles met knoflook: snijd de lamsboutlapjes in heel dunne plakjes. Meng de wijn met het fijngeperst teentje knoflook, de Italiaanse kruiden, een snufje zout en een snufje peper. Marineer het lamsvlees minimaal 45 minuten in deze marinade. Dep het gemarineerde vlees droog en leg het op een schaal. Bak het vlees aan tafel met bijpassend garnituur.