

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo sucade of runderriblappen
4 uien 150 gr shiitake (of
kastanjechampignons) 2
winterwortels 3 teentjes knoflook
2 steranijs 2 el Shaoxing rijstwijn
of droge sherry 3 el sojasaus 3 el
hoisinsaus 5 el bruine suiker 1 ½
tl 5 spices 1 el gembersiroop 300
ml hete kippenbouillon Zeezout
Arachideolie (pindaolie) 1 - 1 ½ el
bloem of maizena Verse bieslook
(garnering)

Tijd: > 2 uur
Keuken: Chinees
Smaak: Pittig
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Heerlijke variatie op "Chinees" runderstoofvlees

Wat gestoofd rundvlees betreft is dit wel één van mijn allerbeste recepten! Dit is lekker, lekker en lekker door te experimenteren met smaken. Heerlijk, zacht, pittig rundvlees met Chinese smaken. Zo lekker om van te smullen. Maak een extra grote portie als je toch bezig bent want op de volgende dag is het nog veel lekkerder of vries een portie in voor een andere week. Probeer zelf en smul ervan. Dit gerecht leent zich prima voor een slowcooker, althans voor de mensen die er eentje hebben.

Hulpmiddelen

Stoofpan of slowcooker

Bereidingswijze

Laat rundvlees eerst op kamertemperatuur komen. Snij het dan in flinke blokken. Beetje zout en licht insmeren met 5 kruiden poeder. Arachideolie in een grote wok of hapjespan en op hoog vuur rondom dichtschroeien tot bruin. Hoisinsaus, gembersiroop en sojasaus erbij en goed doorroeren. Steranijs, suiker, knoflook, nog 1 tl five spices en rijstwijn erbij. Al die lekkere smaken trekken nu in het vlees. Uien schillen en in halve ringen snijden. Wortel in plakjes snijden, paddenstoelen halveren, basilicum snipperen. Nu warme kippenbouillon toevoegen totdat het vlees onderstaat. Stoof nu op laag vuur een uur en voeg dan de uien toe. Stoof nog een uur. Kookvocht verdampt een beetje en ruikt nu heel erg lekker. Bak ondertussen in een ander pannetje paddenstoelen kort aan in olie, apart houden. Voeg na 2 uur stoven wortel en paddenstoelen toe en laat nog 30 minuten meestoven. Proef en maak de saus dan al roerend op dikte als deze al niet behoorlijk ingekookt is met maizena of bloem. Smullen maar. NB. In 5 spices poeder zit o.a. Sechuan peper, dus géén extra peper gebruiken. Kaneel en kruidnagel zit er ook in en niet te vergeten anijs en venkelzaad.

Serveertips

Lekker op gekookte witte rijst, met hete bonen of gewokte spitskool.

