

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g entrecote, dwars op de draad in plakken van 1/2 cm - 1 opgehoopte el maïzena - zonnebloemolie - 4 lente-uitjes, buitenste schil en onder- en bovenkant verwijderd - 4 cm verse gemberwortel, geraspt - 1 teentje knoflook, zeer fijn gehakt - 1 rode peper, in zeer dunne ringen - 2 el Chinese rijstwijn - 2 el oestersaus - versgemalen zwarte peper - 50 ml water

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Snel gebakken entrecote met gegrilde lente-ui

Dit is een recept uit het hartige kookschrift van het Smult zomernummer. Het zomernummer staat boordevol Aziatische & BBQ recepten en zomerse inspiratie. Je bestelt dit nummer nu op: [www.smult.nl](http://www.smult.nl).

### Hulpmiddelen

Grillplaat of grillpan wok

### Bereidingswijze

1. Dep entrecote goed droog en doe in een kom. Schep om met maïzena, dek af en zet 15 minuten in de koelkast. 2. Verwarm de grillplaat of -pan voor. Zet de wok op hoog vuur, schenk er een scheutje olie in en bak het vlees, eventueel in porties, circa 1 minuut tot alles dichtgeschroeid is. Schep in een schaal, dek af en zet apart. 3. Leg lente-uitjes op de grillplaat of in de grillpan, gril ze ongeveer 2 minuten rondom en leg ze op een bord. Dek af en zet apart. 4. Maak de wok schoon en zet hem op middelhoog vuur. Giet een scheutje olie in de wok en bak gember, knoflook en rode peper 1-2 minuten; let op dat ze niet verkleuren. Voeg vlees, rijstwijn, oestersaus en flink veel zwarte peper toe en meng goed. Schenk water erbij en breng aan de kook. Roer goed door en zet het vuur uit. 5. Verdeel het gerecht over vier borden en garneer elk bord met een gegrild lente uitje.