

Ingrediënten voor 2 personen

500 gr sucadelappen (of riblappen) 125 ml sojasaus, dunne sojasaus, geen ketjap (ik gebuikte Kikkoman met minder zout) 60 ml water (gebaseerd op de slowcooker, voeg eventueel ietsjes meer water toe in de braadpan als het vlees te droog staat) 50 gr lichtbruine basterdsuiker 2 el maizena 2 tl sesamololie 2 teentjes knoflook fijngehakt 1 tl gemberpoeder 2 tl Sriracha (eventueel te vervangen door pittige sambal) rijstolie (of zonnebloemolie) Verder 3 lente-uitjes (of bosuitjes) in stukjes van ca 3 cm 2 el maizena sesamzaadjes rijst of noodles

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Balkan  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Mongools stoofvlees in slowcooker of braadpan

Een heerlijke Mongolian beef uit Slowcooker of braadpan. Beide versies staan beschreven.

### Hulpmiddelen

Slowcooker of braadpan

### Bereidingswijze

**Slowcooker** Haal het vlees een uur van tevoren uit de koelkast en snij het vlees in reepjes. Meng 2 el maizena door het vlees. Verhit een scheut rijstolie (of zonnebloemolie) in een koekenpan en braad op hoog vuur het vlees kort aan. Schep het vlees uit de koekenpan en leg het in de slowcooker. Fruit de knoflook ca 3 minuutjes zachtjes aan in het bakvet. Meng ondertussen de sojasaus, lichtbruine basterdsuiker, water, gemberpoeder en 1 tl Sriracha door elkaar en giet het bij de knoflook in de koekenpan. Breng het geheel aan de kook en giet het mengsel over het vlees in de slowcooker. Voeg 2 tl sesamololie toe en meng het geheel door elkaar. Laat het vlees ca 7 stoven op de laagste stand, tot het vlees lekker zacht is. Schep het vlees met een schuimspaan uit de slowcooker en hou het even warm onder aluminiumfolie. Zet de slowcooker op de hoogste stand. Meng 2 el maizena met 1 el water tot een papje en voeg het al roerend toe aan het vocht in de slowcooker. Voeg de lente-uitjes en nog een tl Sriracha toe en laat het vocht wat indikken. Schep het stoofvlees door de saus. Serveer het stoofvlees met rijst of noodles en strooi er wat sesamzaadjes overheen.

**Braadpan** Haal het vlees een uur van tevoren uit de koelkast en snij het vlees in reepjes. Meng 2 el maizena door het vlees. Verhit een scheut rijstolie (of zonnebloemolie) in de braadpan en braad op hoog vuur het vlees kort aan. Schep het vlees uit de pan en zet het even opzij. Fruit de knoflook ca 3 minuutjes zachtjes aan in het bakvet. Meng ondertussen de sojasaus, lichtbruine basterdsuiker, water, gemberpoeder en 1 tl Sriracha door elkaar en giet het bij de knoflook in de pan. Breng het geheel aan de kook en zet de warmtebron op het laagste pitje.

### Serveertips

Bestrooi met in schuine stukken gesneden lenteui. Eet er rijst en groente naar keuze bij.

