

Ingrediënten voor 4 personen

300 g biefstuk 1 el  
zonnebloemolie versgemalen  
peper en zout 2 knoflooktenen,  
fijn gesneden 1 tl geraspte  
gember 1 broccoli 1 rode ui 1 el  
honing 3 el sojasaus 1 tl maïzena  
2 zakjes á 300 g wok noodles 1  
el witte sesamzaadjes

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Noedels met broccoli en biefstuk

Dit is misschien wel de snelste maaltijd die je ooit zelf zal maken. Omdat je de noedels niet eerst hoeft te koken maar meteen kan toevoegen in de pan heb je lekker weinig afwas en is het gerecht super snel klaar! Lekker voor op een doordeweekse avond als je niet lang de tijd hebt om in de keuken te staan. Broccoli is één van mijn lievelings groentes omdat er zoveel goede stoffen inzitten. Tip: wil je extra groenten toevoegen? Paprika en shiitake passen ook goed bij dit gerecht.

### Hulpmiddelen

Wokpan, snijplank en mes

### Bereidingswijze

1. Snijd de biefstuk in reepjes van ongeveer 1,5 cm dik.
2. Snijd de knoflookteen fijn en rasp de gember. Snijd de broccoli in roosjes en de rode ui in ringen.
3. Verhit 1 el zonnebloemolie in een wok-pan. Doe de stukjes biefstuk in de wok-pan en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
4. Bak ongeveer 2 minuten. Voeg dan de knoflook, gember, broccoli roosjes en uienringen toe.
5. Bak dit ongeveer 4 minuten. Doe dan de honing en sojasaus bij het geheel in de pan.
6. Meng de maïzena met 2 el koud water in een glas en giet in de wok-pan. Breng de saus in de pan aan de kook en roer door.
7. Doe dan de wok-noodles in de wok-pan en schep het geheel gedurende 1 minuut om.
8. Serveer met de witte sesamzaadjes als garnering.

