

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram spruitjes,
schoongemaakt 200 gram
runder-reepjes 1 + 1 eetlepels
zonnebloemolie 1 eetlepel ketjap
manis (zoete ketjap) 2 sjalotjes,
gesnipperd 1 theelepel donkere
basterdsuiker Paar druppels
citroensap ½ rode peper, zonder
pitjes, kleingesneden Zout, peper

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Aziatisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Roergebakken spruitjes met pittige runderreepjes lekker oosters

Spruitjes in een lekkere pittig zoete ketjapsaus met runderreepjes. Lekker met rijst. Zo smaken spruitjes heel anders.

Hulpmiddelen

Hapjespan of wok schaalte voor de marinade van het vlees zeef of vergiet

Bereidingswijze

Vlees mengen met 1 eetlepel olie, ketjap en 1 uur marineren. Vlees uitlekken in een zeef en marinade bewaren. Spruitjes beetgaar koken en goed laten uitlekken in een vergiet. In een wok of hapjespan rest olie verhitten en hierin al omscheppend vlees in gedeelten bruin bakken. Uit de pan nemen. Spruitjes en rode peper even meebakken in het overgebleven vet. Sjalot-snipper toevoegen en ook even meebakken. Vlees + marinade toevoegen. Alles goed door elkaar mengen en op smaak brengen met donkere basterdsuiker, zout, peper en citroensap..

Serveertips

Lekker met rijst.