

Ingrediënten voor 2 personen

2 rundersteak 2 rode paprika's 1 gele paprika 1 teentje knoflook 20 g gember 2 el sojasaus 200 g spinazie 2 el arachideolie 2 el maïszetmeel 1 el bruine suiker peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Aziatisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



GEWOKTE RUNDERREEPJES MET PAPRIKA EN SPINAZIE

We maken een zalig Aziatisch getint éénpansgerecht! Gewokte runderreepjes met paprika, spinazie en een zalige 'sticky' saus. Zo veel smaak, zo weinig koolhydraten en werk. Let's wok & roll!

Bereidingswijze

-Snij de rundersteaks in reepjes. -Meng de helft van het maïszetmeel met per persoon 1 eetlepel water in een kom. Voeg de runderreepjes toe en schep goed om. Zet even opzij. -Snij de paprika's in fijne reepjes. -Pel en snij de knoflook in fijne plakjes. -Schil en rasp de gember. -Doe de sojasaus, gember, bruine suiker, de rest van het maïszetmeel, een snuf peper en per persoon 2 eetlepels water in een kom en meng goed. -Verhit de helft van de arachideolie in een wok en voeg de runderreepjes toe. Roerbak 3 minuten op hoog vuur. -Schep de runderreepjes uit de wok en hou warm onder aluminiumfolie. -Verhit de rest van de arachideolie in de wok en voeg de knoflook en paprikareepjes toe. Roerbak 2 minuten en voeg dan per persoon 2 eetlepels water toe. Laat 3 minuten pruttelen. Voeg de saus, de spinazie en de runderreepjes terug toe aan de wok en roer goed om. Laat nog 2 minuten goed doorwarmen. -Schep het gerecht in diepe borden en serveer.