

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de marinade: 2 2el witte
wijn 1 el sojasaus 1/2 tl zout 1 tl
suiker 1/4 tl bakpoeder 1/4 tl
peper 1 el water 1 tl maizena 2 el
olie

700 gr. mager rundvlees 100 gr
peultjes 2 kopjes olie 2 el
oestersausa(toko) 1/2 tl zout 1 tl
suiker 2 tl gehakte bosui

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Pittig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

roergebakken rundvlees met oestersaus

Dit gerecht hebben we op onze reis door China vaak gegeten. Het is zo eenvoudig maar zo lekker dat het regelmatig op ons menu staat.

Hulpmiddelen

Pan/Wadjan

Vorbereiding

Snijd het vlees in blokjes. Meng al de ingredienten voor de marinade door elkaar. Roer het vlees erdoor en laat het enkele uren marineren.

Bereidingswijze

Kook de peultjes met water en wat zout 15 minuten. Uit laten lekken. Verhit twee kopjes olie in een wadjan of pan en roerbak het vlees 30 seconden. Haal het vlees eruit. Verwijder op 4 el na de olie uit de wok. Roerbak de peultjes hierin 30 seconden. Voeg het vlees weer toe, besprenkel dit met oestersaus, zout, suiker en gehakte bosuitjes toe en roerbak nog eens 30 seconden.

Serveertips

Het gerecht onmiddellijk serveren