

BIEFSTUK MET ZWARTE PEPER WOKSAUS



< 10 min.



5 min.



2 personen

Ingrediënten:

- 5 eetlepels onoff spices! Thaise zwarte peper woksau van onoff spices!
- 200 gram magere biefstuk/rundvlees - in reepjes
- 150 gram eiernoedels
- stronk Broccoli
- rode paprika
- 50 gram peultjes
- 1 limoen in partjes



Like us on
facebook



BIEFSTUK MET ZWARTE PEPER WOKSAUS



Bereiding:

Kook de eiernoedels gaar zoals aangegeven op de verpakking. Houd de noedels even opzij. Snij het rundvlees in dikke hapklare reepjes. Verwarm de wok op hoog vuur tot deze rookt. Het is belangrijk om de wok heet te laten worden. Voeg een scheutje plantaardige olie toe en schroei de stukjes biefstuk dicht in de olie.

Schep het vlees uit de wok en zet het even opzij. Voeg nog een scheutje olie toe en wok nu alle groenten op een hoog vuur. Doe na twee minuten ook de noedels in de wok, en bak ze kort mee. Wanneer de noedels warm zijn, voeg je het vlees toe. Blus de mengeling met een flinke scheut (5 eetlepels) van de woksau, en roer alles goed om.



Abonneer je op
de nieuwsbrief



authentic taste of Thailand