

Oosterse runderreepjes met rijst

Aantal personen: 4

160 gram zilvervliesrijst

1 struik paksoi

2 rode paprika

1 courgette

Pancoating spray

1 teentje knoflook

300 gram runderreepjes

5 centimeter verse gember

1 theelepel vissaus

3 $\frac{1}{2}$ eetlepel Japanse sojasaus

1 eetlepel worcestersaus

Kook de rijst. Paksoi in reepjes snijden, wassen en laten uitlekken.

Paprika en courgette schoonmaken en in blokjes snijden. In wok pancoating sprayen (6 seconde van het vuur af) op laag vuur verwarmen en knoflook erboven uitpersen.

Runderreepjes toevoegen en rondom bruin bakken. Groenten toevoegen en 5 minuten roerbakken. Gember schillen en boven wok raspen. Vissaus, worcestersaus en sojasaus toevoegen en door verwarmen. Rijst over 4 borden verdelen en vlees-groenten mengsel er over heen scheppen. Serveren met een frisse salade.

