

Rosbief reepjes met champignons

Aantal personen: 2

200 gram rosbeef
250 gram gemengde champignons
100 gram prei
250 gram paprika
2 grote uien
1 eetlepel maizena
2 eetlepels sojasaus

Rosbeef in reepjes snijden (1 x 5 cm) en marineer voor 15 minuten in 2 eetlepels sojasaus en 1 eetlepel maizena

Snij de champignons in plakjes, de prei in dunne ringetjes en de paprika in blokjes.

Snipper de uien.

Verhit een eetlepel vet naar keuze in een wok. Schroeï hierin de rosbeef op hoog vuur dicht, haal het vlees vervolgens uit de pan en houd het warm.

Voeg vervolgens de groenten toe en wok deze op hoog vuur tot de groenten gaar zijn.

Vervolgens de rosbeef erbij en nog een minuut roerbakken totdat het vlees weer goed warm is. Breng op smaak met sojasaus en peper.

Serveer met rijst en een lekkere salade.

