



BEEF BOWL MET NOEDELS EN VERSE GROENTE

NODIG

±250 gram wok noedels
300 gram biefstuk puntjes
125 gram tauge
2 bosui
200 gram peultjes
Kleine broccoli
handje vol roosterde pinda's
sesamzaadjes

SAUS:

3 el sesamolie
2 tenen knoflook
1 stukje gember
1 tl sambal
2 el sherry
2 el sweet chilisaus
2 el ketjap
1 el vissaust

DOEN

1. Marineer biefstuk met 1 el Sweet chilisaus, 1 el ketjap teen knoflook en 1 el vissaus. Kook de broccoli en peultjes. Bereid de noedels volgens de verpakking,
2. Maak de saus. Doe sesamolie in een pannentje, fruit knoflook, met gember, ketjap en sambal. Blus met sherry en voeg de sweet chilisaus en vissaus toe.
3. Bak de biefstuk puntjes in sesamolie op hoog vuur. Leg op bord en dek af met aluminium folie.
4. Doe noedels in een bowl. Verdeel de groente, de taugé en de beef. Garneer met lente ui, geroosterde pinda's en sesamzaadjes.

Smakelijk eten!

LEKKER
UIT EEN
BOWL



WWW.BONAPETIT.NU