



Gemarineerde runderlapjes met Chinese wokgroenten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram runderlapje (gemarineerd)
600 gram wokgroenten (Chinees)
250 gram eiermie (Chinees)
2 eetlepels sojasaus
2 deciliter kippenbouillon
olijfolie
lente-uitjes (in stukjes)
koriander (fijnggehakt)
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng 2 liter water aan de kook en leg er de noedels in. Neem van het vuur en laat 4 minuten rusten. Maak de noedels los met een vork. Giet af, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
- 2.** Verhit de olijfolie in een wokpan en roerbak de wokgroenten. Overgiet met de kippenbouillon en de sojasaus.
- 3.** Voeg de gemarineerde runderlapjes toe en roerbak gedurende 5 minuten.
- 4.** Roer de noedels en de lente-uitjes er voorzichtig onder.
- 5.** Kruid met zwarte peper.
- 6.** Bestrooi met koriander.
- 7.** Dien onmiddellijk op.