

Rundvlees met noodles uit de wok

4 personen

Ingrediënten

400 gram magere runderlapjes
100 gram gesneden shiitake
1 rode paprika
1 groene paprika
1 bosje lente-uitjes
250 gram bleekselderij
1 teentje knoflook
1 theelepel gemberpoeder
50 gram sesamololie
25 gram cashewnoten
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels droge sherry
250 gram woknoodles
200 ml water
zout en witte peper

Bereiding

- Snijd het vlees en de groenten in kleine reepjes.
- Bak de noten in de olie tot ze geuren.
- Haal de noten eruit en bak het vlees al roerend gaar.
- Haal het vlees uit de wok, voeg de rest van de olie toe en bak de groenten samen met de uitgeperste knoflook en gember al roerend lekker knapperig.
- Blus de groenten af met de sojasaus en droge sherry.
- Voeg de woknoodles en het water toe en laat het gerecht in 3 à 4 minuten gaar worden.
- Als de noodles gaar zijn en het water is opgenomen, het vlees en het zout en de peper toevoegen en mee laten warmen.
- Serveer het gerecht bestrooid met de cashewnoten.

Wijnadvies: De Martino Syrah Reserva '347 Vineyards'

