

Aziatische runderreepjes  
Voor 2 personen

Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- 4 el Japanse sojasaus (geen ketjap)
- 2 teentjes knoflook
- 2 el azijn
- 2 el geraspte gember
- 200 gram runderreepjes OF voor vegetarische variant 200 gram tofu
- 300 gram spruitjes
- 1 rode ui
- 1 (rode) paprika
- 2 el roomboter
- 4 el sesamzaad
- 2 handjes taugé
- optioneel: 1 tl chilivlokken en/of rode peper

Bereidingswijze:

Meng de sojasaus, uitgeperste knoflook, azijn, gember (en chilivlokken) en roer dit door de runderreepjes. Laat even intrekken (hoe langer hoe lekkerder). Was de spruitjes en snijd het stronkje eraf. Kook of stoom de spruitjes in ongeveer 7 minuten gaar.

Snijd de ui in dunne ringen en was en snijd de paprika in dunne reepjes. Smoor de ui en paprika zachtjes gaar in een pan met wat boter. Roerbak vervolgens op middelhoog vuur de runderreepjes (of tofu) bij de ui en paprika. Voeg het teveel aan marinade toe. Voeg de spruitjes, taugé en sesamzaadjes toe. Roerbak alles een paar minuten totdat de taugé gaar, maar nog wel knapperig is.

*Liever vegetarisch? Vervang de runderreepjes door tofu.*

*Snijd de tofu in blokjes. Meng de sojasaus, uitgeperste knoflook, gember (en chilivlokken) en roer dit door de tofu. Laat even intrekken (hoe langer hoe lekkerder).*