



Wok met runderreepjes

Ingrediënten

Voor de wok

- 600 gram wokgroenten
- 200 gram runderreepjes
- 150 gram volkoren woknoodles
- 1 el rijstolie
- 1 el vloeibaar bereidingsvet

Voor de terijaki saus

- 60 ml sojasaus
- 70 ml water
- 1 el donkere basterdsuiker
- 1 el rijstazijn
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 el sesamolie

Bereidingswijze

1. Doe de wokgroenten samen met 1 el rijstolie in een wokpan en roerbak de groenten.
2. Bak in een andere pan de runderreepjes kort aan in vloeibaar bereidingsvet.
3. Kook de noodles in een kookpot met water volgens de bereidingswijze op de verpakking.
4. Maak ondertussen de terijakisaus door alle ingrediënten samen te voegen en goed door te roeren.
5. Giet de noodles af. Voeg de gebakken runderreepjes en gewokte groenten toe.
6. Giet de saus erover en meng alles door elkaar.

