



## Rundvlees met broccoli

*Malse reepjes rundvlees geroerbakt met knapperige broccoli in een hartige gembersaus. Een licht en eiwitrijk wokgerecht dat snel klaar is.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 500 gr biefstuk in dunne reepjes
- 2 el sojasaus
- 1 el maïzena
- 500 gr broccoliroosjes
- 2 el arachideolie
- 3 teentjes look, fijngesneden
- 2 cm gemberwortel, geraspt
- 2 el oestersaus
- 2 el sojasaus

150 ml bouillon

1 kl maïzena met wat water

1 kl sesamolie

## Bereidingswijze

---

1. Meng het rundvlees met 2 el sojasaus en de maïzena. Laat 15 minuten marineren.
  2. Blancheer de broccoliroosjes 2 minuten in kokend water en laat uitlekken.
  3. Verhit de olie in een wok en bak het rundvlees op hoog vuur in 2 minuten net bruin. Haal uit de wok.
  4. Bak de look en gember 30 seconden in dezelfde wok, voeg de broccoli toe en roerbak 2 minuten.
  5. Doe het rundvlees terug, giet de oestersaus, sojasaus en bouillon erbij en bind met de aangelengde maïzena.
  6. Laat nog 1 minuut glanzen, besprenkel met sesamolie en serveer met witte rijst.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)