



Lomo saltado, Peruaanse roerbak van rundvlees

Sappige reepjes rundvlees geroerbakt met ui, tomaat en sojasaus, geserveerd met frietjes en rijst. De beroemde fusie van Peru en de Chinese keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 g biefstuk of rumsteak, in reepjes
2 rode uien, in partjes
2 tomaten, in partjes
1 rode Spaanse peper, in reepjes
3 eetlepels sojasaus
2 eetlepels rode wijnazijn

2 teentjes look, geperst
1 klein bosje koriander, gehakt
3 eetlepels olie
400 g verse frieten (of diepvriesfrieten)
rijst voor 4 personen
zout en peper

Bereidingswijze

1. Bak of frituur de frieten goudbruin en houd ze warm. Kook ondertussen de rijst gaar.
2. Verhit een wok of grote pan zeer heet met 2 eetlepels olie. Kruid het vlees met zout en peper en bak het in 2 minuten dichtgeschroeid en bruin. Haal uit de pan.
3. Voeg de rest van de olie toe, bak de ui en Spaanse peper 2 minuten op hoog vuur zodat ze knapperig blijven.
4. Voeg de look en tomaat toe en bak 1 minuut mee.
5. Doe het vlees terug in de pan, blus met sojasaus en azijn en roerbak nog 1 minuut.
6. Meng er de koriander onder en serveer meteen met de frieten en rijst.

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