



Cambodjaanse loc lac met rundvlees

Malse blokjes rundvlees kort gebakken in een zoethartige saus, geserveerd met een frisse limoen-peperdip. Een lichte Cambodjaanse klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr biefstuk, in blokjes
- 2 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 el vissaus
- 1 kl rietsuiker
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 2 el zonnebloemolie
- 2 tomaten, in partjes
- 1 ui, in ringen

slablaadjes

Voor de dip:

sap van 1 limoen

1 kl zwarte peper

0,5 kl zout

Bereidingswijze

1. Meng het rundvlees met sojasaus, oestersaus, vissaus, suiker en look. Laat 15 minuten marinieren.
2. Verhit de olie in een wok op zeer hoog vuur. Bak het vlees in porties 2 minuten per keer, zodat het bruin kleurt maar rosé blijft. Schep uit de pan.
3. Bak de ui kort in dezelfde pan, voeg de tomaat toe en warm even mee.
4. Doe het vlees terug en meng snel door.
5. Meng voor de dip het limoensap met peper en zout. Serveer het vlees op slablaadjes met de dip apart.

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