



Peking-rundvlees (Beijing beef)

Krokant gebakken reepjes rundvlees in een zoetzure, licht pittige saus met paprika. Een populaire klassieker uit het Chinese restaurant.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr biefstuk, in dunne reepjes
- 60 gr maïzena
- 1 ei, losgeklopt
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 kleine ui, in partjes
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 el ketchup
- 3 el suiker
- 2 el rijstazijn

2 el lichte sojasaus
1 tl chilivlokken
80 ml water
plantaardige olie om te bakken

Bereidingswijze

1. Meng de reepjes rundvlees met het losgeklopte ei en wentel ze daarna door de maïzena tot ze goed bedekt zijn.
2. Verhit een ruime laag olie in een wok tot ongeveer 180 graden en bak het vlees in porties krokant en goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier.
3. Meng in een kom de ketchup, suiker, rijstazijn, sojasaus, chilivlokken en het water tot een saus.
4. Giet bijna alle olie uit de wok en laat een eetlepel achter.
5. Roerbak de ui en paprika 2 minuten op hoog vuur tot ze net beetgaar zijn.
6. Voeg de knoflook toe en bak een halve minuut mee tot hij geurt.
7. Schenk de saus in de wok en laat aan de kook komen tot ze indikt en glanst.
8. Doe het krokante rundvlees erbij, roer snel om zodat alles bedekt is met saus, en serveer meteen met witte rijst.

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