



## Rundvlees chow fun met brede rijstnoedels

*Kantonese klassieker uit de wok: brede rijstnoedels geroerbakt met mals rundvlees en knapperige taugé. Snel klaar op hoog vuur.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>10'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 300 gr rundvlees (in dunne reepjes)
- 400 gr brede verse rijstnoedels
- 150 gr taugé
- 1 bosje lente-ui (in stukken)
- 2 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel donkere sojasaus

1 eetlepel oestersaus  
1 theelepel suiker  
2 teentjes look (fijnggehakt)  
2 eetlepel zonnebloemolie  
1 theelepel sesamolie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng het rundvlees met 1 eetlepel sojasaus en laat het even marineren.
- 2.** Verhit een wok zeer heet met de zonnebloemolie en bak het rundvlees kort aan tot het net gaar is. Schep het uit de wok.
- 3.** Bak de look kort aan en voeg de rijstnoedels toe.
- 4.** Meng de gewone en donkere sojasaus, oestersaus en suiker en giet dit over de noedels.
- 5.** Doe het rundvlees, de taugé en de lente-ui erbij en roerbak alles snel door elkaar.
- 6.** Werk af met een scheutje sesamolie en dien meteen op.

---

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