

Biefstukreepjes met paddestoelen in oestersaus (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

Wachttijd: 15 minuten of langer (marineren)

Nodig:

400 g biefstuk

125 g oesterzwammen

125 g shii-take

250 g suikersnaps of peultjes

4 lenteuitjes

Stukje gember (± 3 cm)

1 Spaanse peper

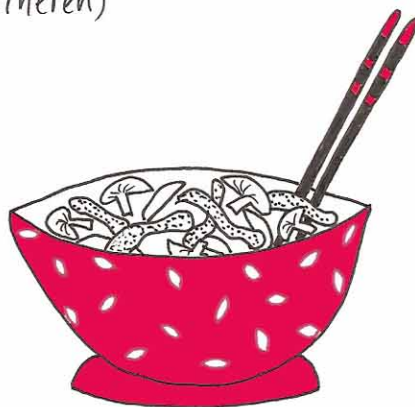
1 knoflookteen

2 el Soja saus

2 el oestersaus

zwarte peper

plantaardige olie



Doen:

Snij de biefstuk in reepjes en marineer minstens een kwartier (hoe langer, hoe lekkerder) in de Soja saus. Hak de knoflook en gember fijn. Snij de Spaanse peper (zonder zaadjes) in reepjes. Snij de paddestoelen in reepjes (oesterzwammen) dan wel plakjes (shii-take). Snij de lente-ui in dikke ringetjes. zet alles klaar.



Tip!

Vlees & groente apart wokken, anders wordt 't grauwe smurrie



Verhit wat olie in de wok. Schep de knoflook, gember en Spaanse peper even om. Doe de reepjes biefstuk erbij en bak kort aan (max 1 minuut) Haal ze uit de wok en bewaar in een diep bord.

Verhit nog wat olie en wok de paddestoelen kort tot ze zacht zijn. Haal ze eruit en bewaar in een diep bord. Wok tenslotte de suikersnaps tot ze beetbaar zijn.



Doe vlees & paddestoelen terug in de wok. Voeg toe: oestersaus, suiker en wat versgemalen peper. Roer tot alles goed gemengd is. Schep tenslotte de lenteuitjes erdoor.

Lekker met: rijst

Variatie:

Mini-maisjes, taupé of aspergetips

