Bami goreng met rundvlees
RECEPT

Bami goreng met rundvlees

Tijd	22 min
Ingrediënten	11 producten
Doen	4 porties

Bami goreng met rundvlees

Ingrediënten

- 3 lendesteaks
- 1 pak wok noedels Suzi Wan®
- ½ rode paprika
- 1 broccoli
- 300 g sluimererwten
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Suzi Wan® sojasaus
- ½ koffielepel Suzi Wan® sambal oelek
- 1 eetlepel sesamzaadjes

BEREIDING

1. Kook de nestnoedels volgens de gebruiksaanwijzing en laat ze vervolgens uitlekken.
2. Snijd het vlees in reepjes.
3. Verwijder de uiteinden en de draden van de sluimererwten en maak de broccoliroosjes los.
4. Kook de sluimererwten en de broccoli gedurende 5 minuten in gezouten kokend water.
5. Schil en plet de look.
6. Verhit de olie in een wok of sauteerpan en bak de stukjes rundvlees gedurende 2 minuten op een hoog vuur. Blijf steeds omroeren en voeg look, nuoc mam, sojasaus, sambal oelek en de uitgelekte groenten toe.

7. Goed omroeren, afdekken en 5 minuten laten doorsudderen.
8. Doe daarna ook de noedels in de wok, roer alles goed om, bestrooi met sesamzaadjes en dien onmiddellijk op.
9. WEETJE: Om het geheel een extra Aziatische toets te geven, kun je de bami ook serveren in gelakte kommetjes met chopsticks. Dit recept kan ook met kip of fijngesneden varkensborst.

Andere soortgelijke recepten

Kokoscrème

Tijd

30 min

Ingrediënten

7 producten

Moelleux met kokos

Tijd

40 min

Ingrediënten

5 producten

Crème brûlée met kokosmelk

Tijd

55 min

Ingrediënten

7 producten

Kokospudding met banaan

Tijd

10 min

Ingrediënten

11 producten

Source URL: *https://be.suziwan.com/recepten-suzi-wan/bami-goreng-met-rundvlees*