



ingezonden door Leonique

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram biefstuk
- 2 uien
- 300 gram klein hele champignons
- 2 eetlepels boter.

voor de saus

- 4 eetlepels sojasaus.
- 2 eetlepels pindakaas
- 2 eetlepels citroensap
- 6 eetlepels tomatenketchup
- 3 eetlepels koffieroom

Bereiding.

De biefstuk in stukjes snijden. De uien snipperen. De pindakaas in een steelpannetje even losroeren met de sojasaus het citroensap en de tomatenketchup.

In de hete boter de uien en de champignons bakken, dan de biefstuk even meebakken, sausje erdoor roeren en even laten inkoken. Lekker met rijst en een salade.