

ingrediënten (4 personen)



- 300 gram biefstuk
- 1 eetlepel maizena
- olijfolie om te bakken
- 2 a 3 uien
- teentje knoflook
- verse gember
- 500 gram broccoli
- cashewnoten 50 gram
- peper
- sambal
- ketjap

Bereiding.

Snijd de biefstuk in reepjes of koop in de Supermarkt voorgesneden. Snijd de uien in ringen, de knoflook in plakjes en de gember eveneens. Verdeeld de broccoli in kleine roosjes. Blancheer de broccoli 4 minuten in kokend water en laat ze uitlekken. Bak de biefstuk heel kort aan in 2 eetlepels olijfolie, haal ze daarna uit de pan en houd ze warm. Roerbak vervolgens de ui, knoflook, gember en broccoligedurende 4 minuten onder voortdurend omscheppen. Voeg wat ketjap en sambal toe naar smaak. Doe dan het vlees weer terug in de pan samen met de cashewnoten. Warm alles goed door. Serveren met gekookte rijst.