

ingrediënten (4 personen)



400 gram biefstuk of bief lapjes
1 eiwit
2 eetlepels oestersaus
1 eetlepel rijstwijn of droge sherry
1 eetlepel sojasaus
1 theelepel suiker
1/2 theelepel bouillon poeder
2 bosuitjes of 1/4 prei
1 plakje verse gember a 2 cm
of
2 theelepels gemberpoeder.
1 kilo paksoi
4 eetlepels olie
1 teen knoflook
1/2 eetlepel maizena

Bereiden

Biefstuk dwars op de draad in dunne plakjes snijden. Plakjes halveren. In een kom eiwit loskloppen met de oestersaus, rijstwijn (of sherry), sojasaus, suiker, bouillonpoeder en 3 eetlepels water. Vlees erdoor scheppen en ca 15 minuten laten marineren (1 uur marineren maakt het vlees zachter) Intussen de bosuitjes (of de prei) schoonmaken en in dunne ringetjes snijden. Gember schillen en fijn snijden Paksoi schoonmaken, wassen en in repen snijden. Op hoog vuur de wok 2 minuten verhitten. Olie toevoegen en verhitten. Met schuimspaan vlees uit de marinade scheppen en boven de marinade uit laten lekken. Vlees al omscheppend 2 minuten in de hete olie lichtbruin bakken. Met de schuimspaan uit de wok op een bord leggen. In het bakvet de bosui en gember bakken tot ze gaan geuren. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Paksoi toevoegen en al omscheppend in ca 3 minuten laten slinken. Vlees en marinade toevoegen. Al omscheppend nog ca 1 minuut bakken. In een kopje maizena met 1/2 eetlepel water tot een papje roeren. Al roerende het maizena mengsel toevoegen. Blijven roeren tot het gerecht gebonden is. Serveren met rijst. (garneer de rijst met enkele ringetjes bosui of prei.

