





Rijst met biefstukreepjes



-  hoofdgerecht
-  4 personen
-  540 kcal
-  25 min. bereiden

Bereiden

Rijst koken volgens gebruiksaanwijzing. Biefstuk in reepjes snijden. Knoflook pellen. In schaal ketjap en sambal mengen. Knoflook erboven uitpersen. Biefstuk in schaal leggen, omscheppen en ca. 15 minuten laten marineren. Prei schoonmaken, wassen en schuin in ringen snijden. In wok 3 eetlepels olie verhitten en biefstuk ca. 3 minuten roerbakken (marinade bewaren). Biefstuk uit wok halen en warmhouden. Rest van olie verhitten en prei ca. 3 minuten roerbakken. Taugé toevoegen en ca. 1 minuut roerbakken. Biefstuk en marinade toevoegen en ca. 1 minuut meebakken. Serveren met rijst.

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{nl}

Ingrediënten

- 300 g pandanrijst
- 1 schaal biefstuk (ca. 400 g)
- 2 teentjes knoflook
- 5 eetlepels ketjap manis
- 1 theelepel sambal oelek
- 400 g prei
- 5 eetlepels zonnebloemolie
- 1 bakje taugé (250 g)

Keukenspullen

wok