



Thaise beefreepjes

Met paksoi en rijst

617



30 min. 2 pers.

Materialen:

Wok

Ingrediënten:

- 150 gram zilvervliesrijst
- 1 paksoi
- Stukje gemberwortel (grootte van 1 duim)
- 100 gram oesterzwammen
- 100 gram kastanjechampignons
- Half rood pepertje
- 100 gram taugé
- 200 gram bieflappen
- 2 eetlepels olie
- 1 eetlepel sojasaus met minder zout of ketjap manis

Bereiding:

- Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Maak de paksoi schoon en snijd deze in repen.
- Schil het stukje gemberwortel en rasp het.
- Maak de paddenstoelen schoon. Snijd de zwammen in repen en de champignons in plakken.
- Snijd het stukje peper klein.
- Was de taugé onder stromend water.
- Snijd de bieflap in smalle reepjes.
- Verhit 1 eetlepel olie in een wok. En bak hierin op hoog vuur het vlees met de peper en de gember snel bruin.
- Meng er de ketjap door.
- Voeg de paddenstoelen en de taugé toe en verwarm het geheel al omscheppend op hoog vuur.
- Roerbak de paksoi in de rest van de olie in een paar minuten gaar.
- Meng de paksoi door het vlees en eet het met de rijst erbij.