

## INGREDIËNTEN VOOR ÉÉN PERSOON

150gr runderreepjes  
5el soja saus  
1 teentje knoflook, in plakjes  
1cm verse gember  
2 rode uien, ±120 gram  
Half bouillonblokje, rund of groenten  
½ rode paprika  
1/3 paksoi, ±70 gram  
1el kokosolie  
1 handje taugé  
1tl sesamzaad  
Koriander om te garneren



DINER

**FoodChallenge**

## AZIATISCHE RUNDERREEPJES MET SESAM

### BEREIDINGSWIJZE

- Verse gember raspen en mengen met knoflook en sojasaus;
- Daarin de runderreepjes 30 minuten marineren;
- Paprika wassen en in repen snijden;
- Rode ui in ringen snijden;
- Paksoi loshalen, wassen en in ringen snijden (alleen de dikke stronk kun je niet gebruiken);
- Rode ui en paprika smoren in kokosolie, het bouillonblokje en een scheutje water;
- Paksoi en taugé toevoegen;
- Vlees uit laten lekken in een zeef;
- Runderreepjes kort bakken en met peper en eventueel zout op smaak maken;
- Garneren met koriander en betroofen met sesamzaad.