



Geroerbakt rundvlees met snelle kimchi

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g platte rijstnoedels, toko
- ½ el sesamololie
- 400 g biefstuk van de dikke lende in dunne plakjes
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 el sojasaus

voor de snelle kimchi

- ¼ Chinese kool ± 200 g, in dunne reepjes
- 3 lente-uien in reepjes + extra voor serveren
- 1 grote wortel in de lengte in dunne repen
- 100 g zout
- 2 el vissaus
- 1 el gemberwortel geraspt
- 2 el fijne tafelsuiker
- 2 pepers milde rode, zaad verwijderd, fijnggehakt
- ½ citroen, sap
- 1 el cayennepeper, optioneel

MATERIAAL: keukenmachine, wok

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de kimchi de kool, lente-ui en wortel in een kom.
2. Meng het zout met 1500 ml water in een pan op middelhoog vuur.
3. Breng aan de kook en verwarm al roerend 1-2 minuten tot het zout is opgelost.
4. Neem van het vuur en schenk het over het koolmengsel.
5. Zet 10 minuten weg om te pekelen.
6. Spoel het koolmengsel in een zeef onder stromend water heel grondig af en laat afkoelen.
7. Pureer de overige ingrediënten voor de kimchi in een kleine keukenmachine tot een pasta.
8. Voeg toe aan de kool en meng alles door elkaar.
9. Breng op smaak met citroensap en zet weg.
10. Laat de noedels 5 minuten weken in kokendheet water tot ze zacht zijn, laat ze dan uitlekken.
11. Verhit een wok op hoog vuur tot deze bijna gaat roken.
12. Voeg de sesamololie en het rundvlees toe en roerbak 30 seconden.
13. Voeg de knoflook toe en roerbak nog 1 minuut.
14. Voeg de sojasaus toe en roerbak nog 2 minuten.
15. Neem van het vuur.
16. Verdeel de noedels over 2 kommen, verdeel het vlees, de kimchi en extra lente-ui erover.

BRON: deliciousmagazine.nl

