

MAROS

Vers Vlees

NOEDELSALADE MET SPRUITJES EN BIEFSTUK

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 225 g rijstnoedels
- ✓ 300 g biefstukken
- ✓ 500 g spruitjes
- ✓ 20 g verse gember
- ✓ 3 tenen knoflook
- ✓ 100 g gezouten pinda's
- ✓ 4 bosuien
- ✓ 2 biologische limoenen
- ✓ 1½ el vissaus
- ✓ 1½ el kokosbloesemsuiker
- ✓ 1½ el sriracha
- ✓ 4 el zonnebloemolie
- ✓ 20 g verse munt

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN**

🕒 **WACHTTIJD: -**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken in een vergiet en doe in een grote kom. Snijd de biefstuk in hele dunne reepjes breng op smaak met peper en eventueel zout. Laat staan tot gebruik.
- ➔ Maak de spruitjes schoon en halveer ze. Schil de gember en snijd fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes en hak de pinda's grof. Snijd de bosui fijn en bewaar het wit en groen apart. Boen de limoenen schoon, rasp de groene schil en pers de vruchten uit. Meng de limoenrasp- en sap met de vissaus, kokosbloesemsuiker en sriracha.
- ➔ Verhit de helft van de olie in een wok en bak de gember, knoflook, het witte gedeelte van de bosui en de spruitjes 10 min. op hoog vuur. Voeg toe aan de noedels.
- ➔ Verhit de rest van de olie in de wok. Roerbak de biefstuk met het groene gedeelte van de bosui 1-2 min. op hoog vuur. Voeg met de dressing en pinda's toe aan de noedels. Pluk de blaadjes van de munt, snijd fijn en meng door de noedelsalade.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949