Mmmmh!

Gebakken rundvlees met Thaise basilicum

Ingrediënten

1 kg steak “tache noire” of soortgelijk
10 el oestersaus
3 kl pittige pasta ki mao (look, sjalot, chilipeper)
3 el heldere sojasaus
2 bussels Thaise basilicum
3 kl palmsuiker
2 uien
8 el plantaardige olie
400 g Thaise rijst

Mensen: 10

Kooktijd 20

Bereidingstijd 20

Instructions

Kook de Thaise rijst in een rijstkoker.

Snijd het rundvlees in lange, dunne repen. Pel en snipper de ui in halve ringen.

Maak indien nodig de ki mao met een fijngehakte sjalot, 1 fijngehakte grote rode peper en een teentje look in een vijzel. Bewerk tot een dikke pasta.

Verhit de arachideolie in een wok, tot de pan rookt. Fruit de ui enkele tellen. Voeg de ki mao toe en vervolgens de runderreepjes. Bak het vlees goed door.

Voeg de oestersaus en een beetje sojasaus toe. Doe er wat palmsuiker bij, en werk de bereiding af met enkele blaadjes Thaise basilicum. Het geeft je gerecht een ongeëvenaarde smaak en extra verfijning. De kleur wordt lichtbruin en het ruikt heerlijk naar zoethout.

Serveer met de Thaise rijst.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d’acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be