



Noedelsalade met rundvlees

en Japanse dressing met sesam



20-30min



2 personen

Soms is simpel gewoon goed. Dat bewijst deze heerlijke salade met een frisse dressing. Heel veel bijzonders hoeft je er niet voor te doen: biefblokjes en groenten roerbakken, dressing maken en noedels koken. Maar als je alles dan bij elkaar gooit, heb je een hemelse combinatie te pakken. En dat met niet al te veel calorieën!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1x biefblokjes
- 1 paksoi
- 1 vers chilipepertje
- 300g sobanoedels ¹
- 1x wortelreepjes
- 1x taugé
- 1 sachet sesamolie ¹¹
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote kookpan
- vergiet
- fijne keukenrasp

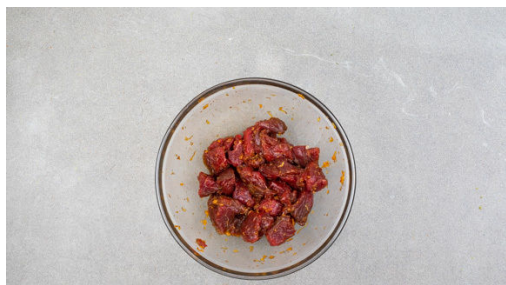
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

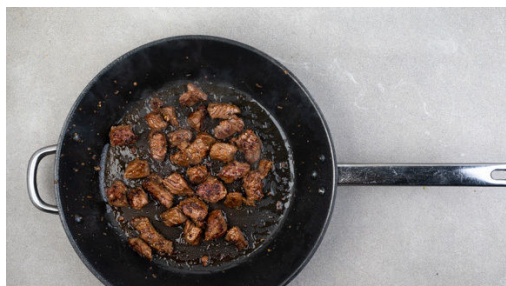
Voedingswaarde per portie

calorieën 678.0kcal, vet 16.4g, eiwit 39.4g, koolhydraten 87.3g



1. Vlees marineren

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **sobanoedels**. Schil en rasp de **gember** boven een kom fijn en voeg er **1,5el sojasaus** en de **biefblokjes** aan toe. Roer door en zet het **vlees** opzij om te marineren.



4. Vlees bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur en zorg ervoor dat de pan eerst goed heet wordt. Voeg dan de **biefblokjes** met de **marinade** toe en roerbak 3-4min totdat het **vlees** rondom dichtgeschroeid is. Schep uit de pan en leg op een bord.



2. Paksoi snijden

Snijd het **witte deel** van de **paksoi** in smalle repen en snijd het **groen** in grove stukken. Snijd het **chilipepertje** in smalle ringen (verwijder evt. de zaadjes als je niet zo van pittig houdt).



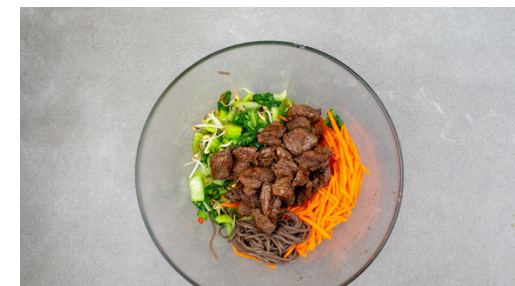
5. Paksoi roerbakken

Verhit de gebruikte pan op middelhoog vuur en bak het **wit van de paksoi** 2min. Voeg dan het **groen** en de **taugé** toe en roerbak nog 1-2min.



3. Sobanoedels koken

Voeg **2/3e van de sobanoedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 5-7min beetgaar (gebruik de **rest van de noedels** voor een ander recept). Giet af in een vergiet en spoel om met koud water.



6. Salade maken

Meng de **gekookte sobanoedels** met de **gewokte groenten**, **wortelreepjes** en **gebakken biefblokjes**, de **sesamolie**, **2el sojasaus**, **2el rijstwijnazijn**, zout en **chilipeper** naar wens in een kom. Proef en voeg eventueel meer **sojasaus** of **rijstwijnazijn** toe als het gerecht te zuur of zout is.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**