

Runderbiefstukpuntjes met ketjap, sambal, champignons en ui

Boodschappenbrief

- ✓ 400 gram runder biefstukpuntjes
- ✓ 6 flinke champignons
- ✓ 1 ui
- ✓ 5 eetlepels ketjap manis
- ✓ 2 eetlepels sambal oelek
- ✓ 6 eetlepels olie
- ✓ Snuf zout
- ✓ Snuf peper

Eventueel:

- ✓ Brood naar keuze
- ✓ Komkommer



Bereidingswijze:

- Meng het vlees met de ketjap en sambal en laat dit 10 minuten intrekken.
- Maak de champignons schoon met een stuk keukenpapier en snijd ze in vieren.
- Snij de ui in dunne ringen.
- Bak de champignons en uien in 6 eetlepels olie in 3 minuten op hoog vuur goudbruin.
- Haal ze uit de pan.
- Verhit 1 eetlepel olie en bak de biefstukreepjes 2 minuten op hoog vuur.
- Roer de biefstukpuntjes door het champignons-ui mengsel.

Serveer de biefstukpuntjes met rijst en een frisse salade, of op lekker broodje op een bedje van komkommer.

Eet smakelijk!

