



Biefstukpuntjes in soja-ketjapdressing

Met rijst en paksoi



VARAS ROUGE

Deze wijn uit de regio rondom Lissabon is gemaakt van inheemse druivenrassen en pinot noir en heeft minimaal 3 tot 4 maanden in eikenhouten vaten gerijpt. Het resultaat is een complexe wijn met aroma's van kersen en bosvruchten en een lange afdronk.



Knoflookteen



Verse gember



Rode peper *



Pandanrijst



Biefstukpuntjes *



Sojasaus



Paksoi *

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Lactosevrij

Eet binnen 3 dagen

Sojasaus en ketjap zijn twee snelle smaakmakers uit de oosterse keuken. Ketjap is een Indonesische sojasaus die een stuk dikker is van structuur en vaak ook veel zoeter dan sojasaus. De biefstukpuntjes in dit gerecht worden gesneden van delen van het rund die niet dik genoeg zijn om een hele biefstuk uit te snijden en zijn heerlijk mals.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Pan met deksel, rasp, kom en wok of hapjespan.
Laten we beginnen met het koken van de **biefstukpuntjes in soja-ketjapdressing**.



1 VOORBEREIDEN

- Kook 250 ml water per persoon voor de rijst.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Rasp de **gember**, met schil, fijn.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd fijn.



3 ROERBAKKEN

- Verwijder de steel van de **paksoi** en snijd in repen.
- Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan op middelhoog vuur en bak het witte deel van de **paksoi** 4 – 5 minuten.
- Voeg de **biefstukpuntjes** mét alle dressing toe aan de **paksoi** en roerbak 3– 4 minuten (let op: de puntjes zijn klein en heel snel gaar).
- Voeg de groene bladeren van de **paksoi** in de laatste minuut toe.



2 KOKEN EN MENGEN

- Kook de **rijst**, afgedekt, in 12 – 15 minuten gaar. Giet als het nodig is af en laat uitstomen zonder deksel.
- Snijd de **biefstukpuntjes** eventueel kleiner zodat alle puntjes even groot zijn.
- Meng voor de dressing de **knoflook**, **gember**, **rode peper**, **sojasaus** ★ en ketjap ★ in een kom. Roer de **biefstukpuntjes** erdoor. Bewaar tot gebruik.



4 SERVEREN

- Breng de **rijst** op smaak met peper en zout en verdeel over de borden.
- Serveer met de **paksoi** en **biefstukpuntjes** en schenk de **sous** erover.

🌱 **TIP:** Je kunt de biefstukpuntjes ook 's morgens al met de soja-ketjapdressing mengen. Je gebruikt de dressing dan als marinade. Zo krijgt de biefstuk nog meer smaak en bespaar je bovendien tijd tijdens het koken.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Rode peper (st) ★	¼	½	¾	1	1¼	1½
Pandanrijst (g)	85	170	250	335	420	500
Biefstukpuntjes (g) ★	110	220	330	440	550	660
Sojasaus (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Paksoi (st) ★	1	2	3	4	5	6
Ketjap* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie* (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Peper & zout*						naar smaak

*Zelf toevoegen | ★ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2452 / 586	379 / 91
Vetten (g)	14	2
Waarvan verzadigd (g)	2,1	0,3
Koolhydraten (g)	75	12
Waarvan suikers (g)	3,8	0,6
Vezels (g)	4	1
Eiwit (g)	36	6
Zout (g)	2,1	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 6) Soja

★ **TIP:** De sojasaus wordt geleverd in zakjes van 20 of 40 ml. Kook je dit gerecht voor een oneven aantal personen? Let dan goed op de hoeveelheid die je gebruikt. Soja is erg zout en kan snel overheersen.

★ **TIP:** Heb je geen ketjap in huis? Je kunt dit gerecht ook zonder ketjap maken. Voeg dan eventueel een halve theelepel honing of suiker per persoon toe.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 15 | 2018

HelloFRESH