



GEKRUIDE BIEFSTUKREEPJES MET PAKSOI-NASI

Met zure komkommer en pinda's



L'AURÉOLE ROUGE

Een licht en kruidig rundvleesgerecht. Lekker in combinatie met deze lichte, fruitige en ronde rode wijn uit de Franse Languedoc.



Basmatirijst



Knoflook



Peen *



Komkommer *



Paksoi *



Gezouten pinda's



Gekruide biefstukreepjes *

Totaal: **30-35** min.

Original

Gemakkelijk

Calorie-focus

Eet binnen **3** dagen

Glutenvrij

Bij deze heerlijke nasi maak je een zure komkommersalade. De komkommer smaakt nog frisser door de witte wijnazijn en gaat daardoor goed samen met de gekruide biefstukreepjes en zoute pinda's.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, kom, wok of hapjespan en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **gekruide biefstukreepjes met paksoi-nasi**.



1 RIJST KOKEN

Bereid de bouillon in een pan met deksel voor de basmatirijst en kook de **rijst**, afgedekt, 12 - 15 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen (zie tip).



2 GROENTEN SNIJDEN

Snijd of pers ondertussen de **knoflook** fijn. Snijd de **peen** in dunne plakken en snijd of schaaf de **komkommer** in dunne plakken. Snijd de **paksoi** in repen en hak de **gezouten pinda's** fijn.



3 KOMKOMMER AANMAKEN

Meng de **komkommer** in een kom met de witte wijnazijn en voeg peper en zout toe naar smaak. Bewaar in de koelkast.



4 GROENTEN ROERBAKKEN

Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en roerbak de **knoflook** en **peen** 2 minuten op middellaag vuur. Voeg de **paksoi** toe aan de wok of hapjespan en bak 4 - 6 minuten op middelhoog vuur. Voeg vervolgens de **rijst** en de helft van de **pinda's** toe aan de wok of hapjespan en bak nog 2 - 3 minuten op middellaag vuur. Breng op smaak met peper en zout.



5 BIEFSTUKREEPJES BAKKEN

Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de **gekruide biefstukreepjes** 3 minuten op middelhoog vuur (ziet tip).

★TIP

De biefstuk mag van binnen nog een beetje rood zijn, zo blijft hij lekker mals.



6 SERVEREN

Verdeel de **nasi** en de **biefstukreepjes** over de borden. Garneer met de overige **pinda's** en serveer met de zure **komkommer**.

★TIP

Let op: in dit gerecht gebruik je niet het hele zakje rijst. Heb je grote eters, dan kun je uiteraard alles toevoegen. Gebruik dan wel wat extra bouillon om de rijst te koken.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Basmatirijst (g)	60	120	180	240	300	360
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Peen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Komkommer (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Paksoi (g) *	150	300	450	600	750	900
Gezouten pinda's (g) 5) 22)	15	30	45	60	75	90
Gekruide biefstukreepjes (g) *	100	200	300	400	500	600
Groentebouillon* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Witte wijnazijn* (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	½	½	1	1	1½	1½
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2498 / 597	347 / 83
Vet totaal (g)	26	4
Waarvan verzadigd (g)	7,5	1,0
Koolhydraten (g)	53	7
Waarvan suikers (g)	7,4	1,0
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	34	5
Zout (g)	2,9	0,4


ALLERGENEN

5) Pinda's

Kan sporen bevatten van: 22) Noten

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.

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 27 | 2017

