

Ingrediënten

VOOR 4 PERSONEN

500 g Soubry Wokmie

700 ml kippenbouillon

300 g chateaubriand

1 rode chilipeper

½ paksoi

1,5 cm gember

1 teentje look

2 eetlepels arachideolie

4 eetlepels oestersaus

sap van een halve limoen

enkele takjes koriander

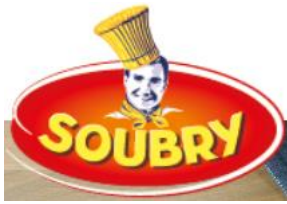
peper en zout



Recept

- 1 Snij de steak in reepjes.
- 2 Rasp de gember en pers de look.
- 3 Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper en snij heel fijn.
- 4 Snij de paksoi in schijfjes.
- 5 Verhit de arachideolie in een wokpan. Voeg de chilipeper, de gember en de look toe.
- 6 Bak heel even aan en voeg onmiddellijk het vlees toe. Kruid met peper en zout en laat twee minuten bakken.
- 7 Voeg de paksoi en de oestersaus toe. Laat opnieuw twee minuten bakken.
- 8 Voeg de wokmie samen met de kippenbouillon toe en roer constant tot al de kippenbouillon is opgenomen.
- 9 Verdeel het gerecht over vier kommetjes, sprenkel er wat limoensap over en werk af met de koriander.

Bron



<https://www.soubry.be/recept/oosterse-wokmie-met-paksoi-en-gember/>

Info Martine Lycke 05/07/2019

Kipfilet in stukjes snijden

Chilipepertje snijden

Paksoi in schijfjes snijden

In wokpan

2 el arachideolie

Chilipeper

1 kl Gember

1 teentje look - even aanbakken

+ vlees (gebruikt kip in blokjes gesneden)

P&S - 2 minuten bakken

+ paksoi

+ 4 el oestersaus - 2 minuten bakken

500 g Wokmie (Suzi Wan gebruikt : 250 g)

700 ml kippenbouillon (500 ml water + ½ kippenbouillonblokje)

Fotos

