

## Ingrediënten

**Main ingredients**

- 400 g Minced Beef
- ½ Large Sweet Onion
- 3-4 Spring Onion
- 1 Bell Pepper
- 3-4 Bird eye chillies
- 4-5 Garlic Cloves
- 2 tbsp vegetable oil
- Salt to taste optional
- 1 tsp Black Pepper

**Marinate for Beef**

- 1 tsp Light soy sauce
- 1 tsp Sesame oil
- 1 tsp ginger finely chopped

**Stir Fry Sauce**

- 1 tbsp Light soy sauce
- 2 tbsp Oyster sauce
- 1 tsp Dark soy sauce
- 1 tsp Sesame oil



## Recept

1. Mix the beef mince with sesame oil, ginger chopped, light soy sauce and marinate for 15 mins.
2. Finely chop the garlic cloves, cut spring onions and bird eye chillies into thin slices, cut pepper and sweet onion into small dices.
3. Heat the pan to medium high heat , drizzle two tablespoon of oil and add the chopped garlic and stir for few seconds then add the onions and stir for 1 min.
4. Add the marinated beef and stir till the beef slightly colour changed, then add the light soy sauce, dark soy sauce and oyster sauce. Stir well with medium high heat.
5. Add bell pepper, bird eye chillies and spring onions. Stir for 1- 2 mins, pour 1 tsp sesame oil, then sprinkle a bit of black pepper and salt to taste(optional).
6. Delicious Chilli Pepper Beef is ready! Serve with a hot steamed rice!
7. Enjoy!

## Notes

- You can use any part of cut of ground beef for this recipe. Suggest to use lean cut or less fat ground beef.
- If you don't like spicy you can exclude the bird eye chillies.
- This dish goes well with steamed rice, don't forget to cook rice before you start cooking your beef. I personally like to eat with Thai jasmine rice.

## Bron



<https://www.facebook.com/khinskitchen/videos/660022915826030/>  
<https://khinskitchen.com/chilli-pepper-beef/>

Info Martine Lycke

07/11/2022

Rijst 3 x spoelen en opzetten met 2x zoveel water  
Onder gesloten deksel zachtjes laten garen.

Verder heb ik niets van zout of zo toegevoegd.  
Sojasaus is op zichzelf zeer zoutig. Opgelet dus voor mensen die gevoelig zijn aan hoge bloeddruk, niet te veel sojasaus gebruiken.

250 g kippengehakt  
1 el sojasaus  
1 el sesamololie  
1 el verse gember  
Onder elkaar mengen en 15 minuten laten marineren

1 ui  
Wat look  
Versnipperen

In Greenpan:  
Ui en look wat aanstoven in gewone olie

Kippenmengsel toevoegen en laten meebakken  
+ 1 el sojasaus  
+ 1 el oestersaus  
+ 1 el sesamololie  
Alles zachtjes laten bakken

In het originele recept gebruikt met nog een rode paprika.  
Ik had nog wortelen over en heb deze in de plaats gebruikt.  
Wortelen en een bundeltje lente ui op het einde laten meebakken

Bij de bronweergave, 1<sup>ste</sup> link staat de video van het originele recept

Fotos

