

Ingrediënten en Recept van Video

Gemarineerd vlees
maïzena
baking soda
water en ei

In wok:

Tamelijk veel olie
250 g Vlees bakken
30% done
afgieten olie
opzighouden

In wok:

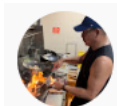
wat olie
ui
15 g jalapena
10 g look
35 g wit van lenteui
bakken
+ vlees erbij
25 g kookwijn
15 g sojasaus
1 el hoisin of donkere sojasaus
1/4 kl witte peper

3 g msg
5 g suiker
chiliolie
1/4 kl sesamolie
5 g groen gedeelte lenteui
1 kl pure maïzena

Restaurant styles cooking with wok hei (Dit recept gebruikt)

In wok:

uien bakken
1 el look
+ rundsvlees
+ 1 kl msg
+ 1 kl suiker
+ 0,5 el sojasaus
+ 0,5 el donkere sojasaus
+ 1 el hoisinsaus
+ 1 el kookwijn
+ groen gedeelte lenteui
+ witte peper

Bron

Chef David Hsu
5,21K abonnees

<https://www.facebook.com/chefdavidhsu/posts/pfbid0aeTM8uPX4qR6YfydqxZ7MKNo7u6gahuoqxv2yZWxrJ3pV8MvHxQfQ3QsboDnUp3l>

<https://www.youtube.com/watch?v=NTvpmD3f0IU>

<https://www.youtube.com/watch?v=NWu0kQiVUsE>

Info Martine Lycke

06/07/2023

Saus klaarmaken:

+ 1 kl msg -> vegeta gebruikt, je kan hiervoor ook een deel van een bouillonblokje gebruiken

+ 1 kl suiker

+ 0,5 el sojasaus

+ 0,5 el donkere sojasaus

+ 1 el hoisinsaus

+ 1 el kookwijn

Varkenssmeden in reepjes snijden
Aanbakken in olijfolie

1 gele paprika, versneden erbij doen

Laten meebakken

+ 1 el look

Na enkele minuten
saus toevoegen

En de lenteui

Alles om omwentelen en wat laten inkoken

Fotos

