

MAALTIJDSALADE MET TERIYAKI WOKSAUS

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten:

300 g runderreepjes à la minute
zout
1 flesje Woksaus Teriyaki
250 g kastanjechampignons
1 paksoi
125 g taugé
100 g (baby)spinazie
1 zakje cashewnoten, gezouten
1 lente uitje, in ringen

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Bereidingswijze:

- Bestrooi het vlees met zout en marineer het in een 1/2 flesje woksaus.
- Maak de champignons schoon en marineer deze in de rest van de woksaus.
- Breng een grote hoeveelheid water aan de kook.
- Snijd de paksoi fijn en leg dit in een vergiet.
- Spoel de paksoi samen met de taugé af onder koud water.
- Giet het gekookte water over de paksoi en taugé en spoel direct af met koud water.
- Laat het uitlekken. Was de spinazie en laat deze uitlekken.
- Meng taugé, paksoi en spinazie door elkaar en verdeel het over 4 borden.
- Verhit olie in een wok en bak de runderreepjes op hoog vuur 3-4 minuten.
- Houd het vlees apart.
- Verhit in dezelfde wok nog wat olie en bak de champignons enkele minuten.
- Voeg water toe, indien de woksaus iets te snel indikt.
- Meng het vlees en de champignons, met bakvocht, door de salade en voeg als laatste de cashewnoten en lente ui toe.
- Serveer met brood/crackers en cashewnoten.