Wok van gemarineerd rundsvlees met Thaise wokmix en noodles

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram runderlapje (teriyaki)
250 gram eiernoodles (GoTan)
2 eetlepels arachideolie
1 sjalot (fijngesnipperd)
400 gram wokmix (Thaise groenten)
1 eetlepel sesamolie
3 eetlepels barbecuesaus (met honing, kikkoman teriyaki)
koriander

Bereidingswijze

1. **Snij het rundsvlees in fijne reepjes.**
2. **Kook de noodles volgens de aanwijzigingen op de verpakking.**
3. **Verhit de arachideolie in een wok en bak de fijngesnipperde sjalot.**
4. **Voeg de wokgroentjes toe en roerbak gedurende 10 minuten. Haal de groenten uit de wok.**
5. **Doe de sesamolie in de wok en bak de runderreepjes gedurende 2 minuten.**
6. **Voeg de Kikkoman teriyaki bbq-saus met honing toe en roerbak nog 5 minuten. Voeg de groentjes toe. Roerbak nog even.**
7. **Werk af met de koriander. Serveer met de noodles.**