

Canadese gemberbief met groente en rijst

(Voor 4 personen)

Ingrediënten: 350g biefstuk, 300g sushirijst, 6 wortels, 5 cm gember, 2 el bindmiddel (of 4 el bloem), 4 teentjes knoflook, 8 el sojasaus, 4 el azijn (of witte wijn), 2 el ketjap manis, chilivlokken, zout en peper.

Toebereding:

- Rijst koken, zoals op de pakking staat.
- Biefstuk in reepjes snijden, kruiden en in bindmiddel wentelen, in een pan olie geven en de biefstuk erin bakken; dan op een bord leggen.
- Wortels in dunne reepjes snijden en in de pan 2 minuten bakken.
- Knoflook hakken, gember rasp en aan de wortels toevoegen, samen 1 minuut bakken.
- biefstuk, chilivlokken, sojasaus, azijn en ketjap manis toevoegen en 5 minuten op kleine vlam opwarmen.

Rijst over de borden verdelen en het biefstuk en de wortels daarover verdelen.

Eet smakelijk!

Andere lekkere recepten in mijn boeken:

Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger,
Pipke en Popke, Erzählungen für den kleinen Weltbürger,
Pippa and Paul, stories for the little World Citizens,
Pippa e Paolo, storie per piccoli cittadini del mondo.



Met de koop van een boek ondersteun je de **22Stars Kids Foundation**