


Aziatische Entrecote



 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 350g entrecôte
- 1 el versgemalen zwarte peperkorrels
- 2 el zwarte pepersaus
- 2 knoflooktenen
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 2 el olie-Marinade
- 1 el oestersaus
- 1 el versgemalen zwarte peperkorrels
- 1 el zwarte pepersaus
- 1 tl maïszetmeel
- 1 tl geroosterde sesamolie

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Aziatische Entrecote



Bereiding

Snijd de entrecote in blokken van 2 cm x 2 cm. Voeg de oestersaus, zwarte pepersaus, versgemalen zwarte peper, maïszetmeel en de sesamololie toe. Meng alles goed door elkaar en marineer minstens een uur in de koelkast.

Snijd de ui en de twee paprika's in grove stukken. Hak de knoflook fijn.

- 1 Breng de entrecote weer op kamertemperatuur.
- 2 Verhit olie in een pan op middelhoog vuur. Schroeï de blokjes entrecote aan alle kanten dicht en schep vervolgens het rundvlees eruit.
- 3 Schenk nogmaals een scheutje olie in de pan. Fruit de knoflook en ui aan tot ze geurig ruiken. Voeg vervolgens de stukjes paprika's toe en roerbak voor twee minuten en breng het op smaak met 1 eetlepel zwarte pepersaus.
- 4 Leg de blokjes entrecote weer terug in de pan en bak voor 1 minuut mee. Strooi de overige versgemalen zwarte peperkorrels eroverheen.

Kooktips

Hieronder alvast wat smakelijke combinaties om uw gerecht compleet te maken: • **Jasmijn- of Kokosrijst:** Een heerlijke, geurige rijst die de volle smaken van de entrecote in balans brengt en zorgt voor een romige textuur. • **Geroosterde Zoete Aardappel:** De zoete en zachte aardappelschijfjes vullen de hartige en pittige tonen van het gerecht prachtig aan en brengen een extra feestelijke kleur op het bord.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten