



Cambodjaanse loc lac met rundvlees

Malse blokjes rundvlees kort gebakken in een zoetzoutige saus, geserveerd met een frisse limoen-peperdip. Een lichte Cambodjaanse klassieker die snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr biefstuk, in blokjes van circa 2 cm
- 2 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 el vissaus
- 1 kl rietsuiker
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 2 el zonnebloemolie
- 2 tomaten, in partjes
- 1 ui, in ringen

een handvol slablaadjes

Voor de dip:

sap van 1 limoen

1 kl versgemalen zwarte peper

0,5 kl zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de blokjes biefstuk met de sojasaus, oestersaus, vissaus, rietsuiker en look. Laat het vlees minstens 15 minuten marineren op kamertemperatuur.
- 2.** Meng voor de dip het limoensap met de versgemalen zwarte peper en het zout. Zet apart.
- 3.** Verhit de olie in een wok op zeer hoog vuur tot de olie licht rookt. Bak het vlees in twee of drie porties, zodat de wok niet afkoelt. Bak elke portie circa 2 minuten, al scheppend, zodat de blokjes aan alle kanten mooi bruin kleuren maar vanbinnen rosé blijven. Schep het vlees uit de wok en zet apart.
- 4.** Bak de uiringen in dezelfde wok op hoog vuur circa 1 minuut. Voeg de tomatenpartjes toe en warm ze 1 minuut mee.
- 5.** Voeg het vlees terug toe en schep alles snel door elkaar.
- 6.** Verdeel de slablaadjes over de borden, schep het vlees met de groenten erbovenop en serveer de dip apart.

Tip

Zorg dat het vlees goed droog is voor het bakken: dep de blokjes na het marineren even droog met keukenpapier. Zo krijg je een mooie bruine korst in plaats van gestoofd vlees.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of een eenvoudige komkommersalade.

Dranktip

Een licht gekoeld Cambodjaans Angkor-bier of een glas droge witte wijn zoals een Pinot Gris past goed bij de zoetzoutige smaken van dit gerecht.