



## Peking-rundvlees (Beijing beef)

*Krokant gebakken reepjes rundvlees in een zoetzure, licht pittige saus met paprika en ui. Een populaire klassieker uit het Chinese restaurant die je makkelijk thuis maakt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 500 gr biefstuk, in dunne reepjes
- 60 gr maïzena
- 1 ei, losgeklopt
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 kleine ui, in partjes
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 el ketchup
- 3 el suiker
- 2 el rijstazijn

2 el lichte sojasaus  
1 kl chilivlokken  
80 ml water  
plantaardige olie om in te bakken

## Bereidingswijze

1. Meng de reepjes rundvlees met het losgeklopte ei en wentel ze daarna door de maïzena tot ze rondom goed bedekt zijn.
2. Verhit een ruime laag plantaardige olie in een wok tot ongeveer 180 graden. Bak het vlees in meerdere porties krokant en goudbruin, en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Meng ondertussen in een kom de ketchup, suiker, rijstazijn, sojasaus, chilivlokken en het water tot een gladde saus.
4. Giet bijna alle olie uit de wok en laat slechts 1 el achter.
5. Roerbak de ui en paprika op hoog vuur gedurende 2 minuten tot ze net beetbaar zijn.
6. Voeg de knoflook toe en bak nog 30 seconden mee tot hij lekker geurt.
7. Schenk de saus in de wok en laat al roerend aan de kook komen tot ze indikt en glanst.
8. Voeg het krokante rundvlees toe, roer snel om zodat alles goed bedekt is met saus, en serveer meteen.

### Tip

Snijdt het rundvlees bij voorkeur dwars op de draad in dunne reepjes. Zo blijft het vlees mals na het bakken. Zorg er ook voor dat de olie goed op temperatuur is voor je het vlees toevoegt, anders wordt het niet krokant maar zacht en vetzig.

### Lekker met

Gestoomde witte rijst of gebakken rijst.

### Dranktip

Een licht gekoeld Chinees bier zoals Tsingtao past uitstekend bij de zoetzure smaken van dit gerecht.