**Biefstuk met broccoli**

Ingrediënten:

300 gram biefstuk(puntjes)

1 eetlepel maizena

3 eetlepels soja saus (Kikoman)

1 eetlepel rijstwijn of droge sherry

1,5 dl bouillon of water

1 theelepel suiker

½ eetlepel sesamolie

300 gram broccoli

Half koffielepel sambal

Koffielepel knoflookpasta

olie

Koffielepel gemberpasta

Oestersaus

Peper

Zout

Bereiding:

Sla de biefstuk mals en snijd het in smalle reepjes, doe die in een kommetje en roer er 2 eetlepels sojasaus door en maak op smaak met peper en zout. Laat de reepjes vlees afgedekt minstens 30 minuten marineren. Los in een pannetje 1 maggiblokje op in 1,5 dl kokend water en giet 1 dl over in een schaaltje en zet apart. Voeg vervolgens suiker toe aan de 0,5 dl kokende bouillon zodat deze ook oplost. Laat dit afkoelen en voeg daarna de maïzena toe samen met 1 eetlepel sojasaus, de rijstwijn en de sesamolie. Maak de broccoli schoon en verdeel hem in kleine roosjes. Verhit een beetje olie in een wok en roerbak de sambal, knoflookpasta en gemberpasta op niet al te hoog vuur (i.v.m. spatten). Voeg de broccoli toe en wok een minuut op hoog vuur totdat de groenten beginnen te kleuren. Voeg de dl toe, dek de pan af en laat de broccoli op een hoog vuur, in ca. 2 minuten beetgaar worden. Verhit ondertussen wat olie in een koekenpan en roerbak de reepjes vlees snel rondom bruin en haal weer van het vuur. Voeg het maïzena mengsel door het broccolimengsel en verhit het geheel, al roerende op een hoog vuur, nog ca. 1 minuut totdat de saus dik is geworden. Voeg naar smaak oestersaus toe en roer er als laatste de biefstukreepjes doorheen.