**Mongoolse ramen beef**

Ingrediënten:

Zakje biefstukpuntjes

2 eetlepels maizena

2 eetlepels arachide olie

1 eetlepel sesamolie

1 eetlepel knoflookpasta

1 theelepel gemberpasta

100 ml soja saus

50 gram bruine suiker

240 ml kippenbouillon (van ½ tablet)

Snufje chilipoeder

1 stronk broccoli, in kleine roosjes

Half zakje jullienne gesneden wortel

1 pak ramen noedels

3 bosuitjes, in ringetjes gesneden

Geroosterde sesamzaadjes

Bereiding:

Sla de biefstuk mals en snijd in reepjes. Bedek met de maizena en bak bruin in korte tijd in een pan met de olie op hoog vuur. Haal de biefstuk eruit en leg apart. Doe de sesamolie in de pan, bak de knoflookpasta en gemberpasta kort op niet al te hoog vuur totdat deze geur afgeeft (pas op spatten!). Voeg de sojasaus, bruine suiker, bouillon en chilipoeder toe en laat enkele minuten inkoken. Voeg daarna de broccoli en wortel toe, doe een deksel op de pan en laat een minuut of 5 koken totdat de groenten gaar zijn. Zet ondertussen de ramen noodles op en kook de zoals op de verpakking staat (4 minuten koken, goed afspoelen met koud water). Voeg vervolgens het vlees, de noodles, de sesamzaadjes en de bosuitjes toe en warm nog even door.