**Ossenhaas met Hui Kuo-saus van Mingfang Wang**

Nodig voor 2 personen:

250 gram ossenhaas (of biefstuk oid)

2 stuks bosui

Stuk puntpaprika

Rode ui

Klein handje shiitake paddestoelen

Optioneel 2 rawit pepertjes

Rijstwijn

Sesamolie

Oestersaus

Maizena

Peper

Zout

Gemberpasta

Knoflookpasta

Arachide olie

Hui Kuo-saus (zakje van 150 ml)

Bereiding:

Zet rijst aan in de magnetron. Snijdt het vlees in lapjes en marineer dit met ruim peper en zout, een koffielepel gemberpasta, 2 eetlepels oestersaus, een scheutje rijstwijn en een volle theelepel maizena. Dit meng je goed en doe hier ruim olie bij. Vervolgens snij je de groenten in grove stukken. In een wok bak je op hoog vuur het vlees gaar en doe dit meteen terug in een schaaltje. Daarna bak je in een beetje olie wat knoflook, voeg het zakje saus toe (eventueel aanlengen met een heel klein beetje water voor meer saus) en gooi er de rode ui, het witte deel van de bosui en de shiitake in. Laat even sudderen. Doe er nu de puntpaprika (en de pepertjes) bij. Als laatste het vlees erbij en het groene deel van de bosui en op hoog vuur ervoor zorgen dat het vlees weer warm wordt. Serveren met witte rijst.