**Ossenhaas met honing-pepersaus**

Nodig:

400 gram ossenhaas

Zout

Gemalen zwarte peper

Zwarte peperkorrels (3 gram)

Suiker

Oestersaus

Rijstwijn

Tempurameel

Rode ui

Bosui

Honing

Frituurolie

Ei

Braadboter

Pecannoten

Bereiding:

Leg voordat je dit gerecht wilt gaan maken het vlees uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Snijd het vlees in plakjes en doe het in een kom met zout (niet te zuinig), gemalen zwarte peper, beetje suiker, 2 eetlepels oestersaus, een scheut rijstwijn en roer goed door. Laat dit even staan. Snijd de rode ui in stukken en de bosui klein. Houd het groene en witte gedeelte van de bosui apart. Maak de zwarte peperkorrels klein in de vijzel. Voeg vervolgens het ei bij het vlees en roer dit goed door. Doe er nu 2 eetlepels tempurameel bij en roer nogmaals goed door. Frituur dit (in 2 delen) kort totdat het een kleurtje heeft en laat uitlekken. Bak nu in een wok de peperkorrels in wat boter aan en voeg de rode ui en het witte gedeelte van de bosui toe en laat even doorbakken. Frituur nu het vlees nogmaals heel kort voor extra krokantheid. Voeg in de wok flink wat honing toe en roer goed door. Doe daarna het vlees, het groene deel van de bosui en de pecannoten erbij en roer 1x kort door (anders gaat het beslag van het vlees). Serveer met mihoen of rijst.