**Phat Phet Tua Fak Jao - rundvlees met kouseband**

Ingrediënten:

450 gr rundvlees (biefstuk)

2 eetl sojasaus of ketjap manis

1/2 theel zwarte peper

300 gr kouseband of sperziebonen

scheutje citroensap

3 eetl olie

2 eetl rode currypasta

2 eetl vissaus (nam pla)

3 eetl rietsuiker

Bereiding:

Snijd het vlees in dunne plakjes. Meng de sojasaus met de peper en marineer hiermee het vlees voor tenminste 25 minuten (op kamertemperatuur). Snijd de kouseband in kleine stukjes. Verhit in een pan het water en kook hierin de kouseband voor 5 minuten en giet het daarna af. Verhit in een wok/wadjan de olie en bak hierin de pasta. Voeg daarna de kouseband, de suiker en de vissaus toe en bak dit nog 5 minuten. Bak in een tweede pan met wat olie het vlees kort aan en voeg dit daarna bij de groenten.