**Runderwangen op Oosterse wijze**

Nodig:

500 g runderwangen

5 cm verse gember

Koffielepel sereh

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel sriracha

1 eetlepel knoflookpasta

3 sjalotten of 1 grote ui

1 wortel

5 dl bruine fond

Blikje kokosmelk

1 eetlepel bloem

100 g boter

1 Piccantina rode peper

Bereiding:

Pel de sjalotten en snij de sjalotten, rode peper en wortel fijn. Schil de gember en hak fijn. Kruid de runderwangen met peper en zout en schroei ze aan in hete boter. Voeg de sjalot, rode peper en wortelstukjes toe. Bestrooi met de bloem. Smaak af met sojasaus en sriracha. Giet de bruine fond en kokosmelk erbij. Parfumeer met de gember, look en sereh. Laat een aantal uren garen op een zacht vuur.

Serveer met rijst of aardappelpuree.