**Bulgogi rundvlees van Amazing Oriental**

Nodig:

¼ deel bulgogisaus

460 gram rundvlees (biefstuk oid, geen stoofvlees)

1 ui (halve manen)

1 wortel (in fijne plakken gesneden)

1 lente - ui (in fijne repen)

2 el olie

Sesamolie

Bereiding:

Snijd het rundvlees in dunne repen en marineer het vlees in de bulgogisaus gedurende een half uur. Verwarm de olie in een pan, zodra de pan warm genoeg is, voeg je het rundvlees toe. Roerbak het vlees in een korte tijd half gaar, voeg daarna de uien en de gesneden wortelen toe. Schep alles goed om en voeg ten slotte de lente-ui toe. Besprenkel het gerecht met sesamolie. Serveer met kimchi en pandanrijst.