# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Loc lac met rundvlees van Gordon Ramsay**

Nodig:

500 g rundermedaillons

1 bakje waterkers, gewassen

2 sjalotten, gepeld en in dunne plakjes

12 kerstomaten, gehalveerd

plantaardige olie en rijstazijn, voor de dressing (naar wens)

arachideolie, om te bakken

4 knoflooktenen, gepeld en fijngehakt

1 eetlepel gember, fijngehakt

1 rode peper, fijngehakt

*Marinade:*

1 theelepel arachideolie

3 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel rijstazijn

2 eetlepels palmsuiker

1 theelepel vissaus

*Tuk meric:*

1 theelepel kampotpeperkorrels, licht gekneusd

een snuf zout

het sap van 2 limoenen

Bereiding:

Doe alle ingrediënten voor de marinade in een kom en roer ze door elkaar. Snijd de rundermedaillons in smalle reepjes, leg ze in een kom en bedek ze met de marinade. Meng in een aparte kom de waterkers, sjalotten en tomaten en zet alles opzij. Als je er een dressing over wilt doen, sprenkel er dan wat plantaardige olie en rijstazijn over. Verhit een wok of grote koekenpan, doe er vervolgens wat arachideolie in en wals deze door de wok zodat alle zijden gelijkmatig bedekt zijn. Neem de runderreepjes uit de marinade en roerbak ze enkele minuten samen met de knoflook, gember en chilipeper tot ze mooi bruin zijn; als je ze rood wilt dan duurt dat 3-4 minuten. Als het Vlees naar wens gebakken is, schenk dan 30 seconden voor het opdienen de overgebleven marinade in de wok, laat hem even doorkoken en iets inkoken. Neem het vlees uit de wok en laat het enkele minuten rusten. Bereid ondertussen de tuk meric. Meng alle ingrediënten en verdeel de dipsaus over aparte dipkommetjes. Garneer elk bord met een kommetje dipsaus en een kwart van de waterkerssalade. Verdeel tenslotte het rundvlees over de borden en dien direct op.