# 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

**Pittige Thaise rundergehaktsaus van Gordon Ramsay**

Nodig:

*Chilipasta:*

4 sjalotten, gepeld en in plakjes

2 knoflooktenen, gepeld en in plakjes

5 hele gedroogde chilipepers, geweld en fijngehakt

1 theelepel trassi

1 theelepel sojapasta

Saus:

Plantaardige olie, om in te bakken

500 gram rundergehakt

1 eetlepel oestersaus

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel donkere sojasaus

250 gram kerstomaatjes, gehalveerd

200 ml runderbouillon

Bereiding:

Doe voor de bereiding van de chilipasta alle ingrediënten in een blender of vijzel en mix of wrijf ze tot een gladde pasta. Zet een wok of grote koekenpan op hoog vuur en voeg 2 eetlepels olie toe. Bak de chilipasta 1 minuut tot de aroma's vrijkomen. Voeg het rundergehakt toe en bak het 3-4 minuten tot het bruin is en het vocht eruit gelopen is. Voeg de oestersaus, vissaus en sojasaus toe.

Voeg dan de kerstomaatjes en runderbouillon toe en laat alles 15 minuten koken tot de tomaten uit elkaar vallen. Laat de saus sudderen het gaar is en dien hem vervolgens direct op met wat noodles of, zoals in Thailand, met verse groenten.