**Roerbak ossenhaas met paprika van Gordon Ramsay**

Nodig voor 2 personen:

Pak eiermie

400 gram ossenhaas

3 tenen knoflook, gepeld en geperst

stukje verse gember, geschild en geraspt

3 rode paprika`s

bosje bosui

bosje koriander

bak taugé

klein pepertje

sesamolie

arachideolie

rijstazijn

sojasaus

oestersaus

zwarte peper

zout

sesamzaadjes, licht geroosterd

Bereiding:

Snijd de ossenhaas in lange smalle repen en leg ze in een kom samen met de gember en knoflook. Voeg een flinke scheut sojasaus toe en een kleiner scheutje sesamolie. Maal er wat zwarte peper over en meng met een lepel voorzichtig door. Dek af met folie en zet weg. Was de groenten. Snijd de paprika`s in lange smalle repen en de bosui in ringen. Dep de koriander goed droog en hak fijn. Verwijder de zaadlijst uit het pepertje en hak heel fijn. Zet een grote pan water op het vuur en breng aan de kook. Zet ondertussen een wok op het vuur en laat heet worden. Voeg 1 el arachideolie en 1 el sesamolie toe en schroei de ossenhaasreepjes snel dicht. Het vlees moet nog iets rauw zijn als je ze uit de wok haalt. Leg het vlees in een vergiet en vang het vocht op. Het vocht gebruik je later voor de saus. Doe de mie in de pan met water en volg de instructie op de achterkant van het pak. Veeg de wok schoon met keukenpapier en laat weer heet worden.

Voeg een eetlepel arachideolie en sesamolie toe en roerbak de paprika`s 2 minuten. Voeg dan de bosui en het pepertje toe en wok nog 1 minuut. Voeg als laatste de taugé en de helft van de koriander toe en wok nog 1 minuut. Doe de groenten bij het vlees in het vergiet. Giet de mie af en roer om met wat sesamolie en de overige koriander. Veeg de wok weer schoon en zet op het vuur.

Doe 4 el sojasaus, 2 el oestersaus, 1 el rijstazijn, wat sesamolie en het opgevangen vocht van het vlees en de groenten in de wok en kook dit kort in. Zet het vuur uit en voeg de groenten en het vlees toe aan de saus. Meng door elkaar en bestrooi tot slot met wat geroosterde sesamzaadjes.