**Rundvlees in oestersaus met paddestoelen**

Ingrediënten:

600 gr mals rundvlees (staartstuk of rosbief)

4 tl vissaus

1tl suiker

2 tl fijngesneden gember

1 middelgrote ui, in ringen

2½ el plantaardige olie

200 gr stropaddestoelen uit blik, uitgelekt

4 el runderbouillon of water

1 tl maismeel

2 el oestersaus

2 el gehakte lente-uitjes

Bereiding:

Het vlees in fijne reepjes snijden. Samen met de vissaus en suiker in een kom doen en 1 uur laten marineren. Gember en ui in de olie fruiten.Naar de rand schuiven en het vlees op hoog vuur roerbakken tot het verkleurt. Paddestoelen toevoegen en goed warm laten worden Mais met de bouillon vermengen.In de pan schenken en roeren tot het vocht begint in te dikken.Oestersaus en de helft van de lente-uitjes erdoor roeren en voorzichtig warm laten worden.

Serveertip

Met de rest van de lente-uitjes garneren en met rijst serveren.

Tip: Het vlees tijdens het roerbakken niet 'stoven' anders wordt het taai. Bak het in porties als de pan niet groot of heet genoeg is.