**Rundvlees met broccoli**

Nodig:

400 gram biefstuk

1 eetlepel maïzena

2 eetlepels lichte sojasaus

1 eetlepel droge sherry of rijstwijn

1 theelepel suiker

150 gram broccoli

3 eetlepels olie

2 gesneden sjalotjes (alleen het wit)

1,25 dl kip- of rundvleesbouillon

1 ¼ eetlepel oestersaus, naar smaak

Bereiding:

Vlees heel dun snijden. In een schaal doen met maïzena, sojasaus, sherry/rijstwijn en suiker. Goed roeren en vervolgens een half uurtje laten staan. Broccoli in kleine roosjes verdelen en 1 minuut roerbakken in olie. Sjalotjes toevoegen en kort fruiten. Opzij schuiven en vlees en marinade toevoegen. Op hoog vuur ongeveer 2 minuten roerbakken tot het vlees van kleur verandert. Bouillon toevoegen en op hoog vuur al roerend ongeveer 1 minuut verhitten. Eventueel oestersaus erdoor roeren.