**Rundvlees met zwarte pepersaus van Amazing Oriental**

Nodig:

120 gram zwarte pepersaus (Kee’s zwarte pepersaus)

600 gram rundvlees (biefstuk oid, geen stoofvlees)

3 lente-uien

Olie

*Marinade*

1 eetlepel lichte sojasaus

1 eetlepel sesamolie

4 eetlepel water

1 eetlepel maïzena

Bereiding:

Snijd het rundvlees in dunne plakjes en de lente-uien in grove stukken. Marineer het rundvlees met de sojasaus, het water, de maïzena en de sesamolie gedurende 30 minuten. Verhit olie in een wok en roerbak het rundvlees gedurende 10 seconden. Voeg vervolgens de zwarte pepersaus en de lente-uien toe. Blijf constant roeren totdat de saus begint te koken. Serveer met rijst.