**Scherp rundvlees**

Ingrediënten:

1 eetl. palmsuiker of bruine basterdsuiker

500 g rundvlees (biefstuk of staartstuk)

3 theel. geraspte gember

1 kleine ui gesnipperd

1 theelepel. fijngehakte knoflook

4 theelepel donkere sojasaus

3 eetl. arachide- of plantaardige olie

3 lente-uitjes in de lengte in vieren gedeeld en dan in 3 cm grote stukken gesneden

200 g babymaïs uit blik uitgelekt

80 g banboescheuten uitgelekt en in reepjes

4 chilipepers (2 rode, 2 groene) zonder zaad in ringetjes

2½ eetl. Vissaus

1,25 dl water

1 theelepel Maïsmeel

Bereiding:

Snijd chilipepers met handschoenen aan Palmsuiker in een vijzel fijnstampen. Rundvlees in heel dunne reepjes snijden en met gember, ui, knoflook, suiker en sojasaus in een kom doen. Goed vermengen, met plasticfolie afdekken en 1 uur marineren. Af en toe omscheppen. Olie verhitten. Lente-uitjes, babymaïs, bamboescheuten en chilipepers 1½ min. roerbakken en dan uit de pan scheppen. Pan zeer heet laten worden en het vlees kort roerbakken (tot het verkleurt). Vissaus, water en maïsmeel vermengen, samen met de marinade aan het vlees toevoegen en roerbakken tot de saus indikt. Groenten terug in de pan doen en alles 1-2 min. roerbakken. Met rijst serveren.