**Schezuan Chili Currie (simpele extra pittige runderstoof)**

Nodig voor de marinade:

1000 gr redelijk mals mager rundvlees, in 15 mm repen

1 tl zout

¼-½ tl baking soda (afhankelijk van de malsheid van je vlees)

gember/lente-ui water (6 tenen knoflook + 6 cm verse gember + bosje lente-ui + 180 ml water)

3 eieren, alleen het wit

3 el Maizena

Nodig voor de chili topping:

handje gedroogde cayennepepers, heel of in partjes

1 el Schezuan bloempeper, gebroken in vijzel

rijstolie

groenten:

150-200 ml kleine zoete worteltjes

3-4 stelen bleekselderij, gesneden

½ winterradijs, in 1 cm plakken gehalveerd (15 cm lengte)

bouillon:

2 el rijstolie

6-8 cm verse gember, in plakjes

4-6 tenen knoflook, in plakjes

6 tl Schezuan bloempeper, gebroken in de vijzel

6 el Douban Jiang chilipasta

2 tl chilipoeder van Bird’s eye chilies

800 ml runderbouillon van 2 blokjes

garnering:

geroosterde sesamzaad

gebakken knoflook

verse koriander of lente-ui, gehakt

Bereiding:

Was het vlees en snij dit in reepjes van 15 mm dik. Zet het even opzij. Maak met de kleine blender het knoflook/gember/lente-ui water. Neem een schaal waar alles in past, doe eerst het vermaalsel erin, dan het zout en de baking soda en kluts vervolgens het eiwit erdoor. Nu het vlees erbij, even goed omscheppen, dan 10 a 15 minuten laten marineren. Ondertussen bereid je de groenten voor, zet deze even apart. Nu de Maizena erbij en goed vermengen met het vlees. Laat dit ook een 10-15 minuten staan. Ondertussen ga je de bouillon maken. Dit doe je in de snelkookpan. Eerst de runderbouillon van 2 blokjes erin, dan 6 theelepels Schezuan bloempeper, chilipoeder plus 6 eetlepels Douban Jiang chilipasta. Vervolgens even in de wok met rijstolie de gember en knoflook fruiten. Wanneer klaar, ook bij de bouillon voegen. Nu de volledige inhoud van de schaal met het gemarineerde vlees erbij. Daarna de groenten erbij. Zet de snelkoker op 75 minuten (indien je machine 15 minuten nodig heeft om op druk te komen). Nu heb je ruim de tijd om je topping/garnering voor te bereiden. De chili-topping is een kwestie van kort fruiten. De gedroogde cayennepeper moet wat donkerder en knapperig worden. Je kunt eventueel de cayennepeper na het bakken in stukjes snijden. Na 60 minuten is het klaar, opdienen met garnering, doch hou de chili-topping apart, want die is erg pittig!