**Thaise rundvleesschotel**

Nodig:

200 gram mie

400 gram runderhaas

2 eetlepels olie

1 rode paprika in reepjes

2 teentjes knoflook geperst

500 gram jonge paksoi, gehakt

8 lente-uitjes, gehakt

60 ml citroensap

2 eetlepels zoete chilisaus

2 eetlepels Thaise vissaus

Wat gehakte koriander

Wat gehakte munt

Bereiding:

Mie koken en afgieten. Rundvlees met de vezel mee in dunne reepjes snijden. De helft van de olie in een wok verhitten. Rundvlees in porties toevoegen. Elke portie op hoog vuur snel goudbruin maar niet gaar bakken. Uit de pan nemen en op keukenpapier uit laten lekken. Overige olie in dezelfde wok verhitten, paprika en knoflook toevoegen en circa 1 minuut roerbakken. Paksoi en lente-ui toevoegen en op hoog vuur nog 2 minuten roerbakken. Citroensap, chilisaus, vissaus, koriander, munt, mie en vlees toevoegen en in 2 minuten op hoog vuur al roerend goed doorwarmen.