

Bieflap met sperzieboontjes

Een gerecht voor 2 personen

Ingrediënten:

300 gram sperzieboontjes
300 gram bieflapjes of runderreepjes
1 eetlepel olijfolie
1 gesnipperde ui
125 gram champignons in plakjes
1 klein blikje tomatenpuree, 70 gram
1 eetlepel ketjap
Mespunt sambal
1 theelepel maïzena
1 eetlepel fijngesneden peterselie
Peper en zout



Sperzieboontjes afhalen, schoonspoelen en 5 minuten koken. Bewaar het kookvocht voor de saus.

Bieflapjes in reepjes snijden.

Olie in een pan en daarin de ui glazig fruiten (=zacht en lichtbruin laten worden).

Voeg het vlees toe en bak dit 3 minuten mee.

Daarna kunnen de champignons, tomatenpuree, ketjap en sambal erbij. Alles goed mengen.

Na een minuut de sperziebonen toevoegen.

Meng in een kopje de maïzena met wat water tot een glad papje. Schenk dit in de pan met een kopje kookvocht en laat de saus binden.

Voeg er tot slot zout, peper en peterselie aan toe.

Lekker met rijst en een komkommersalade.