

# Japanse Rosbiefrolletjes

---



## Ingrediënten voor 2 personen

4 dunne rosbeeflapjes

2 bosuitjes

1 wortel

1 rode peper

Teriyaki (Japanse marinade)

1/2 kopje medium Sherry

1/2 kopje Japanse sojasaus (of ketjap, dat is wat zoeter)

Allesbinder

1 of 2 nestjes eiermie, afhankelijk van hoeveel je normaal eet

## Bereiden

Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Kook de eiermie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel af onder koud water en zet apart. Bestrijk het vlees aan de bovenkant royaal met Teriyaki. Snijd dan de bosui, wortel en peper in dunne reepjes. Als je niet van heet houdt, gebruik dan een halve peper (wel in de lengte). Verdeel de reepjes over het vlees en rol op. Zet vast met een cocktailprikkertje.

Zet twee koekenpannen op het vuur en doe in beide een beetje arachideolie. In de ene pan bak je de eiermie op middelhoog vuur. Regelmatig schudden en keren. In de andere pan bak je de rosbeefrolletjes kort op hoog vuur, ongeveer 2 minuten aan elke kant. Haal uit de pan, bestrooi met wat zout en houdt 5 minuten warm in aluminiumfolie. Maak dan de saus. Voeg aan het bakvet van de rolletjes de Sherry toe, laat even verdampen. Doe er dan de sojasaus bij en laat even inkoken, eventueel iets binden met allesbinder. Inmiddels is de eiermie lekker knapperig. Leg de mie met twee Japanse rosbeefrolletjes op een bord. Giet er wat van de saus over en serveer direct.

