

# Pittig rundvlees met sinaasappel

---



## Ingrediënten (voor 2 personen)

2 reepjes sinaasappelschil (5 centimeter)  
40 ml rijstazijn  
30 ml sojasaus  
1 eetlepel (kristal)suiker  
40 ml runderbouillon  
zwarte peperkorrels  
beetje maïzena  
2 ons dikke lende (entrecote zonder vet)

1 el zonnebloemolie  
1 wortel, in dunne reepjes  
1 cm gember, eveneens in dunne reepjes  
1 teentje knoflook, dunne plakjes  
1/2 theelepel chilivlokken of een gedroogd rood pepertje  
3 bosuitjes, over de lengte in reepjes snijden  
rijst (pandan)

## Bereiden

Droog de sinaasappelreepjes 1 minuut in de magnetron. Roer de azijn, suiker, sojasaus en bouillon door elkaar, breng het aan de kook en laat het tot ongeveer 2/3 inkoken. Verhit de peperkorrels (originele recept is overigens szechuanpeperkorrels wat beter is want die hebben een wat citrusachtige smaak) en stamp ze vervolgens fijn met de gedroogde (fijngesneden) sinaasappelschillen. Voeg een beetje maïzena en wat zout toe.

Snij het vlees in 1 cm dikke plakken en daarna in 1 cm dikke repen. Roer ze door het peper-sinaasappel mengsel. Even laten intrekken (kwartier). Roerbak het vlees in 30 seconden rondom bruin. Op keukenpapier laten uitlekken en ondertussen wortel, gember, knoflook en chilivlokken enkele minuten in dezelfde olie bakken. Vlees weer toevoegen en daarna ook de ingedikte saus toe. Een paar minuten roerbakken tot alles goed heet is.

Serveren met (pandan)rijst en garneren met de reepjes bosui.



**EETSNOB**