



### Ingrediënten

- 30 gram Zilvervliesrijst, ongekookt
- 1 duimdikte, geraspt Gemberwortel
- 30 gram Oesterzwammen
- 50 gram Champignons
- 50 gram Tauge
- 40 gram Paksoi
- 100 gram Bieflap
- 1 eetlepel Olijfolie, traditioneel
- 1 mespuntje Sambal oelek
- 1 eetlepel Sojasaus (zoet) naar smaak

08-11-2017

# Aziatische roerbakreepjes met paddenstoelen

## Bereidingswijze

1. Schil het stukje gemberwortel en rasp het.
2. Maak de paddenstoelen schoon.
3. Snijd de oesterzwammen in repen en de champignons in vieren.
4. Was de taugé.
5. Maak de paksoi schoon en snijd de paksoi in repen.
6. Snijd de bieflap in smalle reepjes.
7. Kook de zilvervliesrijst volgens de verpakking.
8. Verhit de olie en bak hierin op hoog vuur het vlees met de sambal en de gember snel bruin.
9. Meng er de sojasaus door.
10. Voeg de paddenstoelen, de paksoi en de taugé toe en verwarm het geheel al omscheppend op hoog vuur.

Eet smakelijk!