

# Gestoomd rundsvlees

 4 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 20 minuten

## Ingrediënten

- 4 el sojasaus
- 2 cm gember, geschild en geraspt
- 1 el sesamolie
- 300 g gemengde tomaten
- 1 limoen, uitgeperst
- 1 el zwart sesamzaad
- 400 g ossenhaas, in plakjes van 3 mm
- 2 el rijstzetmeel
- 4 kropjes little gems, de blaadjes losgehaald en gewassen
- 1 klein bosje radijs, gewassen en in kwarten
- 2 lente-ui, in dunne ringetjes

## Bereiding

- Meng de sojasaus met de gember en sesamolie. Meng de tomaten met het limoensap en bestrooi met het sesamzaad. Houd apart.
- Breng een pan met water aan de kook en zet er een passende stoommand op. Haal de plakjes vlees één voor één door het sojasausmengsel en direct erna door het rijstmeel. Schud overtollig meel af en leg ze in de stoommand. Stoom het vlees ongeveer 3 minuten.
- Verdeel de sla, radijzen en tomaten over borden en bestrooi met lente-ui. Serveer het vlees erbij.
- **Tip:**

Dit recept is fris, maar vrij sober. Je kunt het naar eigen inzicht verrijken door bijvoorbeeld andere groenten, verse munt of koriander toe te voegen of een extra 'bite' met dip van limoensap, vissaus en rode peper bij te geven.