

Roergebakken kalfsvlees

Benodigdheden voor 4 personen:

- 500 gr schnitzel (kalfs, ongepaneerd)
- 2 el zwarte peperkorrels
- 4 bolletjes gember en 4 el gembersiroop
- 800 gr Chinese kool
- 1 rode paprika
- 100 gr taugé
- 8 el zonnebloemolie
- 20 babymaïskolfjes (blik)
- 2 el aardappelzetmeel
- 6 el sojasaus

Bereiding:

- snijd het vlees in dunne reepjes
- doe de peperkorrels in een plastic zakje en kneus ze door er met een deegroller of fles overheen te rollen
- hak de gemberbolletjes in stukjes
- snijd de kool in reepjes van ca. 1½ cm breedte
- snijd de paprika in reepjes
- was de taugé
- verhit de olie in een wok of diepe braadpan en roerbak hierin, als de olie goed heet is, de reepjes vlees met de gekneusde peperkorrels 3 min. op hoog vuur
- voeg de paprika en kool toe roerbak deze 3 min. eveneens op hoog vuur
- schep de gember, taugé en maïskolfjes erdoor
- roer van het aardappelzetmeel, de sojasaus en gembersiroop snel een glad papje en roer dit door het gerecht
- laat het gerecht nog 2 min. zachtjes pruttelen