



# Beef Noodles

Recept voor 2 personen

## Ingrediënten

- ✕ 200 gr sugarsnaps
- ✕ 125 gr eiernoedels
- ✕ 2 st biefstuk
- ✕ 175 gr mango stukjes
- ✕ 1 bosui
- ✕ 2 el zoete chilisaus
- ✕ 1 el sojasaus
- ✕ 2 el gezouten pinda's

## Bereiding

1. Snij de bosui in dunne ringen en doe in een grote schaal
2. Voeg de chilisaus en de sojasaus toe aan de bosui
3. Snij de mango in kleinere blokjes
4. Maak de sugarsnaps schoon
5. Breng water met zout aan de kook en verhit een grillpan
6. Dep de biefstuk droog en bestrooi met zout en peper.
7. Bestrijk het vlees met olie en bak medium gaar door (2 á 3 minuten per kant)
8. Laat de biefstuk op een bord onder aluminiumfolie ongeveer 5 minuten rusten.
9. Blancheer de noodles en sugarsnaps 3 minuten in het kokende water
10. Giet af, voeg toe aan het bosui mengsel en mix goed door elkaar
11. Snij de biefstuk in plakjes
12. Verdeel het noodle/sugarsnap mengsel over twee kommen
13. Verdeel de biefstuk over twee de twee kommen
14. Garneer met mango blokjes en pinda's