

Groene thee noedels met oosterse biefstuk en gebakken aubergine

Benodigdheden:

- 1 pakje 250 gram Groene Thee noedels
- 300 gram biefstuk
- 1 aubergine, in blokjes gesneden
- 1 eetlepel sojasaus
- 2 eetlepel plantaardige olie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- stukje verse gember fijngehakt
- 1 st. steranijs
- 1 eetlepel honing
- 1 theelepel kaneel
- 1 st groene peper, in dunne ringetjes gesneden
- 1 bosje basilicum
- 1 bosje Shiso purper (paarse cress)

Bereidingswijze:

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de helft van de olie in een bakpan en bak hierin de biefstuk in 5 minuten rondom aan. Temper het vuur en voeg knoflook, gember en steranijs toe en fruit deze aan. Voeg vervolgens de sojasaus, honing en kaneel toe en zet het vuur uit. Laat de biefstuk in de pan rusten. Verhit de rest van de olie in een wok en bak hierin de aubergine blokjes op een hoog vuur aan. Snijd de biefstuk in dunne plakken en serveer met de groene thee noedels, gebakken aubergines en de saus. Bestrooi met de gesneden groene peper, basilicum en de Shiso purper (paarse cress)

2 pers. 25 min.