



Aziatische Surf & Turf

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Aziatisch (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **250 gram ossenhaaspuntjes**
- **250 gram grote garnalen**
- **25 gram zeewier (voorverpakt)**
- **100 gram edamame (sojabonen)**
- **200 gram rijstnoedels**
- **gemalen zeezout**
- **1 rode peper**
- **2 bosuien, in ringetjes gesneden (wit en groen apart)**
- **1 theelepel sesamzaadjes**
- **Wokolie**
- **2 el mayonaise**
- **½ tl wasabi (of naar smaak)**

Marinade:

- **4 el ketjap**
- **1 teen knoflook, geperst**
- **3 el sojasaus**
- **1 tl sesamolie**
- **1 el sweet chilisaus**
- **½ tl uienpoeder**
- **enkele ringetjes van de rode peper, fijngehakt**

Vorbereiding:

- Meng de ketjap, sojasaus, knoflook, sesamolie, sweet chilisaus, uienpoeder en fijngesneden rode peper tot een geurige marinade.
- Voeg de ossenhaaspuntjes toe, schep goed om en laat het vlees vervolgens afgedekt enkele uren rusten in de koelkast, zodat de smaken diep kunnen intrekken.

Bereiding:

- Breng twee pannen met ruim water en een snufje zout aan de kook: één voor de rijstnoedels en één voor de edamame.
- Roer de mayonaise los met de wasabi tot een romige, pittige saus die je naar eigen smaak kunt afstellen.
- Snijd de rode peper in fijne ringen en verwijder de zaadjes voor een subtielere hitte.
- Snijd de bosuien in schuine ringen en houd het frisse groen en het aromatische wit apart.
- Verhit een scheut wokolie in twee koekenpannen. Bak in de ene pan de garnalen kort en krachtig tot ze mooi roze en sappig zijn. In de andere pan bak je de gemarineerde ossenhaaspuntjes samen met het witte deel van de bosui op hoog vuur rondom bruin, terwijl de binnenkant mals en licht rosé blijft.
- Kook ondertussen de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en zorg dat ze mooi beetbaar blijven. Kook de edamame circa 3 minuten en giet ze daarna af.

Opmaak:

- Verdeel de rijstnoedels over een ruime schaal als zachte basis. Leg daar de sappige ossenhaaspuntjes bovenop en bestrooi met sesamzaad en eventueel wat extra rode peperringetjes.
- Schik vervolgens de garnalen er elegant bovenop en maal er een vleugje zeezout over.
- Werk af met een luchtige toef wasabi-mayonaise en een beetje zeewier voor een zilte, umami-rijke toets.
- Voeg als laatste de warme edamame toe, garneer met partjes limoen en strooi het groene deel van de bosui er fris overheen.
- Serveer direct, eventueel met extra wasabi, sojasaus en wat furikake om de noedels extra diepte te geven.

Eetsmakelijk!