



NUA PHAD KHING (Gebakken Rundvlees met Basilicum)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- **30 gram verse gember**
- **200 ml arachideolie**
- **500 gram runderlende, in dunne plakjes gesneden**
- **3 tenen knoflook, fijngestampt**
- **4 lente uien, groen in dunne ringen gesneden en wit in stukjes van 2 cm**
- **2 tl geraspte palmsuiker**
- **1 el oestersaus**
- **1 el vissaus**
- **1 el sojasaus**
- **1 handje verse (Thaise) basilicumblaadjes**

Bereiding:

- Schil de gember en snijd deze in dunne plakjes.
- Stapel de plakjes op elkaar en snijd ze vervolgens in dunne reepjes.
- Meng de plakjes vlees met de gember, vissaus, palmsuiker, oestersaus, rawitpepers en knoflook en laat 10 minuten marineren.
- Verhit de arachideolie in een wok op hoog vuur.
- Voeg de basilicumblaadjes toe en bak deze tot ze transparant beginnen te worden.
- Schep uit de olie en laat op keukenpapier uitlekken.
- Giet de olie af op 4 eetlepels na.
- Verhit nogmaals op hoog vuur en voeg het vlees inclusief de marinade en de witte stukjes lente-ui toe.
- Roerbak maximaal 2 - 3 minuten.
- Voeg de laatste 20 seconden de gebakken basilicum toe en wok even mee.
- Serveer op voorverwarmde borden en garneer met de rest van gebakken basilicum en wat groene lente-uiringetjes.

ผลิตเพลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kạb mự̃ x xāhār khxng khũ!

27-07-2025