**Gemarineerde biefstukreepjes in de wok**

(Bereidingstijd: 15 minuten)



**Ingrediënten:**

* Een zak Thaise wok groenten
* Of kies zelf je groenten:

Bijv. (Kastanje)Champignons, courgette, taugé, bosui

* Evt Rode peper
* Stukje gember
* Biefstuk
* Ketjap marinade
* Peper en zout

**Bereiden:**

* Snij de biefstuk in reepjes
* Wrijf droog met een stukje keukenrol
* Leg in een ketjap marinade voor 10 minuten
* Snij de groenten (gember en rode peper heel fijn snijden)
* Doe een scheutje olie in de wok.
* Wok de groenten enkele minuten of middelhoog vuur.
* Voeg de biefstukreepjes toe en wok al roerend op hoog vuur 2 minuten of totdat de biefreepjes medium gebakken zijn.
* Voeg peper en zout toe naar keuze.
* Serveer direct!

**Lekker met noedels, gebakken aardappelen of puree. Smakelijk eten!**