Hoofdgerechten / Peru

Lomo saltado



Rundvlees aangebraden in een wok met ui en tomaat, geserveerd met zowel friet als rijst tegelijk.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Ossenhaas — in reepjes
- ☐ 3 stuks Tomaten – in partjes
- ☐ 4 eetlepels sojasaus
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 400 gram gekookte rijst
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie
- ☐ 2 stuks Rode ui – in dikke partjes
- ☐ 1 stuk Ají-amarillo
- ☐ 2 eetlepels Rode wijnazijn
- ☐ 600 g chips
- ☐ Koriander — naar wens

Zo maak je het.

01 Marineer het rundvlees een kwartier in de soja, azijn en knoflook en dep het vervolgens droog: een nat oppervlak zal niet verschroeien.

02 Verhit de pan tot hij rookt en schroei het vlees in twee porties van elk negentig seconden, en laat het de eerste veertig seconden met rust. Zet het opzij.

03 Bak in dezelfde pan de ui en ají gedurende negentig seconden; de ui moet knapperig blijven van binnen.

04 Doe het vlees terug, giet de rest van de marinade erbij, voeg de tomaten toe en warm een halve minuut door. Haal het eraf en roer de koriander erdoor.

05 Serveer met hete frietjes (sommige worden in de pan gegooid zodat ze de saus opnemen) en een aparte portie rijst.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: WikiHes / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / lomo-saltado