

## Thaise wok met biefstuk, paksoi en broccoli

### Nodig (4 pers)

*500 gram lendenbiefstuk  
400 gram paksoi  
250 gram broccoli  
enkele teentjes knoflook  
150 gram peulerwten  
1 blik kleine maiskolffjes (uitgelekt)  
6 lente-uien (fijngehakt)  
2 eetlepels oestersaus  
1 eetlepel vissaus  
1 eetlepel suiker  
2 eetlepels arachideolie*

### Bereiding

1. Verdeel de paksoi en broccoli in grote stukken.  
Stoom (of kook) ze tot bijna gaar en laat goed uitlekken.
2. Snij de biefstuk in dunne reepjes.  
Verhit de olie in de wok, roerbak de geplette knoflook en de biefstuk tot het vlees juist bruin is.
3. Voeg de peulerwten, mais, uien, oestersaus, vissaus en suiker toe.  
Laat dit samen bakken tot de peultjes gaar zijn.
4. Voeg de broccoli en de paksoi erbij en dien direct op.