

Roerbakgerecht met witlof en biefstuk



5 stronkjes Witlof in kwarten gesneden 120 g p/p Biefstuk in reepjes gesneden 1 Ui gesnipperd 1 el Ongezoete, glutenvrije sojasaus (Tamari) Een snufje Gemberpoeder 1 el Kokos/olijfolie koud geperst (extra vergine)	
--	--

Verhit de olie in de pan en roerbak de biefstukreepjes rondom bruin. Schep de reepjes uit de pan.

Doe de uisnippers samen met gemberpoeder in de pan en roer dit door.

Voeg de witlof-kwartten toe en roerbak deze zo'n 2-3 minuten.

Doe de voorgebakken biefstukreepjes terug in de pan, voeg de sojasaus toe, roerbak dit een minuutje en serveer! Eet smakelijk!