**Southwestern Stir-Fry**

Het Oosten ontmoet het Westen in een gerecht dat zeer snel klaar is.

Babymaïs, traditioneel oosters, weerspiegelt de zuidwestelijke liefde

voor maïs.

**Ingrediënten:**

450 g lendebiefstuk

2 teentjes knoflook, geperst

6 el wijnazijn

6 el olie

snufje suiker, zout en peper

1 laurierblaadje

1 el gemalen komijn

1 kleine rode paprika, in reepjes

1 kleine groene paprika, in reepjes

60 g babymaïs

4 bosuitjes, fijngehakt

olie om te bakken

RODE SAUS

4 el olie

1 middelgrote ui, gesnipperd

1-2 groene Spaanse pepers, gesnipperd

1-2 teentjes knoflook, uit de pers

8 verse rijpe tomaten, gepeld, zonder zaadjes en gehakt

6 takjes verse koriander

3 el tomatenpuree

**Bereidingswijze:**

Snijd het vlees dwars op de vezel in dunne repen. Doe deze in een plastic zakje met de volgende zes ingrediënten. Doe de zak dicht en schud deze goed. Doe alles in een kom en laat de marinade circa 4 uur staan. Verhit de olie voor de saus en fruit ui, pepers en knoflook zacht, maar laat ze niet bruin worden. Voeg de andere sausingrediënten toe en kook alles 15 minuten op laag vuur Pureer het mengsel in de keukenmachine. Verhit een koekepan, bak het vlees in drie gedeelten bruin (de marinade wegdoen) en zet hét apart. Voeg circa 2 eetlepels olie toe en bak de paprika ongeveer 2 minuten. Voeg mais en bosui toe en doe het vlees weer in de pan. Verhit het nog 1 minuut en voeg de saus toe; laat het doorwarmen en serveer het gerecht. Voor 4 personen.