



## Sajoer Steak

### Ingrediënten

1000 gram Biefstuk  
1000 gram Sperziebonen (gegaard)  
Boemboe Sajoerboontjes 653853  
80 gram Verstegen World Grill Tandoori 654965  
Amandelschaafsel  
Bamboe satéstokjes gunshaped 21 cm 801314

### Bereidingswijze

- Snijd mooie dunne biefstukjes van 80 gram.
- Plat de biefstukjes en smeer ze in met de World Grill.
- Marineer de boontjes met boemboe voor sajoerboontjes.
- Leg op de biefstukjes 80 gram boontjes.
- Rol de biefstukjes op en zet vast met een prikker.
- Smeer de buitenzijde ook weer in met de World Grill.
- Leg op de bovenkant wat boontjes en werk af met amandelschaafsel.

### Consumentenbereiding:

Bak de Sajoer Steak gedurende 4 minuten aan iedere kant op middelhoog vuur in ruim boter. Gaar de Steak nog na met het deksel op de pan, gedurende 3 minuten.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014