

Nuwejaarsvieringe 2021: Poki-ball ('n opwindende Asiese dis, vir 'n splinternuwe jaar!)

Bedien 6 persone

Bestanddele:

- 1 kg kruisbiefstuk
- 1 liter sojasous
- 250 g eiernoedels
- 100 g vars gemmer
- 100 g vars knoffel
- 10 g komynspesery
- 10 g gedroogde koljander
- 10 g Chinese 5-ster-spesery (toenemend by alle supermarkte ... of gaan loer by jou naaste Asiese kosmark!)
- 6 eiers (een vir elke gas)
- 4 avokadopere ('n halwe een vir elke gas)

Metode:

- Sny avokado in repe en plaas eenkant
- Geur kruisbiefstuk met sout, peper en ander droë bestanddele na smaak
- Skroei (sear) biefstuk af aan beide kante vir 3 minute per kant. Skroei langer na voorkeur van vleis.
- Laat rus vir 5 minute voor daar enigsins aan die biefstuk gesny word.
- Meng sojasous met vars gemmer en knoffel in 'n pot. Laat prut vir sodat die geure kan vermeng. Maak gebruik van 'n medium-hitte hiervoor.
- Terwyl die sojamengsel prut, kook eiernoedels in water tot semi-gaar. Voeg dit dan by die sojamengsel vir om en by 2 minute of tot gaar.
- Terwyl sojamengsel en noedels kook, posjeer eiers.

Bediening:

- Sodra noedels gereed is, plaas in 6 aparte bordjies (een vir elke gas) sprinkel weer 'n titsel sojasous oor.
- Plaas gesnyde biefstuk op die rand van die bord.
- Plaas avokadopeerskywe en geposjeerde eiers op die noedels.
- Garneer met sprietuie en sesamsade.