

Chinese Roerbakgroenten

Ingrediënten:

2 eetl olie,
2 knoflook,
1 eelt gember,
5 gedroogde paddenstoelen (shiitake of boomoren of allebei),
1 wortel,
1 rode paprika,
100 gr mini maiskolffjes,
100 gr peultjes,
100 gr cashewnoten,
1/2 dl groentebouillon,
1 eetl oestersaus,
1 eetl lichte sojasaus,
1/2 theel sesamololie,
3 lente-ui



Doe de olie in de pan en bak de knoflook en gember snel aan voeg alle groenten toe niet langer als een minuutje laten bakken.

Doe de cashewnoten erbij en bak nog 1 minuutje.

Dan de bouillon, oestersaus, soja en sesamololie erbij.

Je kan de saus als je dit lekkerder vind iets aandikken met een beetje maïzena.

Als laatste een beetje lente-ui erover als je opdiend.

Kijk ook op: www.pcstef.nl