



Tjap tjoy

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1½ el sesamolie
- 🥄 ¾ uitje
- 🥄 1½ cm gember
- 🥄 1½ teen knoflook
- 🥄 75 g peultjes
- 🥄 100 g taugé
- 🥄 75 g wortel
- 🥄 75 g paddenstoelen
- 🥄 1 paprika
- 🥄 1 el ketjap
- 🥄 2½ el oestersaus
- 🥄 60 ml water
- 🥄 ¼ groente bouillonblokje
- 🥄 ¾ tl maïzena
- 🥄 sesamzaadjes
- 🥄 chilipepertje, optioneel

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de peultjes indien nodig schoon.
2. Snijd de ui, gember en knoflook fijn en fruit aan in een pan met de sesamolie.
3. Snijd de wortel en paprika in dunne reepjes en bak mee in de pan.
4. Snijd de paddenstoelen in reepjes en voeg ook toe aan de pan samen met de peultjes.
5. Bak de groenten 5 minuten.
6. Voeg de ketjap en oestersaus toe en roer erdoor.
7. Laat het ¼ bouillonblokje oplossen in heet water en schenk bij de groenten.
8. Los de maïzena op in een eetlepel water en voeg bij de groenten en laat deze saus iets indikken.
9. Bestrooi met sesam.
10. Voeg een pepertje toe voor extra spice!

TIP: Check voor een glutenvrij gerecht of de oestersaus en ketjap glutenvrij zijn, sommige merken bevatten wel gluten.

BRON: leukerecepten.nl

