



Groenten in sojasaus - Ketjap sayur

-Deze groenten ketjap moet je eens proberen. Goed gevuld met Chinese kool, wortel, champignons en peulen is het een heerlijk groentegerecht. Lekker om te serveren met gekookte rijst, of nasi of bami goreng.

2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1x recept ketjapsaus (zie bij ingrediënten)
- 🍴 ½ Chinese kool, fijngesneden
- 🍴 ½ winterpeen, geschild en in plakjes
- 🍴 125 g champignons, schoongeborsteld en in vieren
- 🍴 125 g sperziebonen, uiteinden eraf en gehalveerd
- 🍴 65 g taugé

voor de garnering

- 🍴 geroosterde sesamzaadjes, optioneel

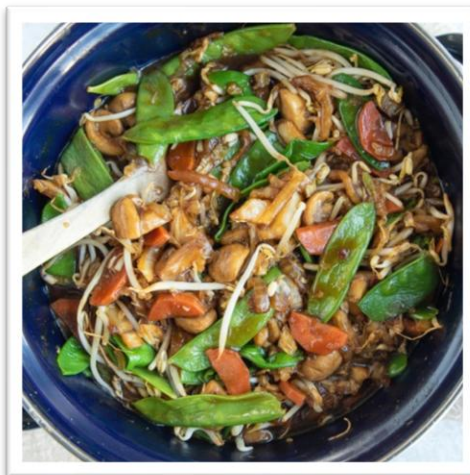
Materiaal: hapjespan of wok

Zo maak je het:

1. Bereid de ketjapsaus volgens het recept dat je vindt onder INGREDIËNTEN op deze site.
2. Dit kan al een dag van tevoren.
3. Breng een pan met water aan de kook.
4. Voeg de wortel toe en kook 5 minuten.
5. Voeg de laatste 3 minuten van de kooktijd de peulen toe.
6. Spoel de wortel en peulen af met koud water en laat uitlekken.
7. Verhit een hapjespan of wok met een beetje olie en roerbak de Chinese kool en champignons op hoog vuur tot ze iets zachter en geslonken zijn.
8. Voeg de wortel en peulen toe en wok nog enkele minuten mee tot ze de gewenste garing hebben, zorg dat de groenten nog wel bite hebben.
9. Voeg de ketjapsaus, doseer naar smaak, je hoeft niet alles te gebruiken, en taugé toe en roerbak nog 1 minuut op hoog vuur verder.
10. Lekker om de groenten ketjap voor het serveren te bestrooien met sesamzaadjes.

TIP: Bovenstaande groenten en hoeveelheden zijn slechts een leidraad. Voeg gerust meer of minder van een bepaalde groente toe, of varieer met andere groente. Alles kan en mag. Let wel op dat je hardere groenten kort voorkookt, zodat alles dezelfde bereidingstijd heeft.

BRON: [AI](#)



Selamat makan