

Gamba's met taugé uit de wok

Aantal personen:4

200 gr. taugé
2 stuks paksoi
250 gram champignons
150 gram broccoliroosjes
2 uien
10 lente uitjes
1 cm gemberwortel (of poeder)
2 dl kippenbouillon
2 theelepels Kikkoman sojasaus
1 eetlepel droge Sherry
400 gram gamba's

Doe de taugé in een vergiet, giet er kokend water over en laat uitlekken.
Snij de paksoi in hele dunne plakjes, doe hetzelfde met de champignons. Blancheer de broccoliroosjes circa 5 minuten, tot ze net gaar zijn.
Snipper de uien en snij de lente uitjes overdwars doormidden en daarna in reepjes.
Snij de gemberwortel in fijne reepjes
Breng de kippenbouillon, sojasaus, sherry en de zoetstof in een steelpan aan de kook en neem de pan van het vuur.
Verhit de pancoating in de wokpan en roerbak de gember en ui 2 minuten. Voeg dan de champignons, paksoi en broccoli toe en roerbak 5 minuten op hoog vuur.
Voeg de Gamba's toe en roerbak ze in 3 minuten gaar en roze haal zowel de groenten als de gambas uit de wok en houd ze warm
Roerbak de lente ui circa 3 minuten.
Voeg de taugé toe aan de wok en giet de warme bouillon erover.
Voeg nu de gamba's en de groenten weer toe aan de wok en hussel alles voorzichtig door elkaar.

Serveer met rijst en een salade.

