

3 Wok mie met garnalen en groente in zoetzure saus

Benodigdheden:

500 gram Tai Ming wok mie
600 gram rauwe gepelde garnalen
1 rode paprika in blokjes
1 groene paprika in blokjes
125 gram taugé
2 teentjes knoflook fijngehakt
4 lente-uitjes in ringetjes
1 eetlepel fijngehakte verse gemberwortel
2 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels rijstwijn of sherry medium dry
Soja saus
Aardappelzetmeel of maïzena
plantaardige olie
2 eetlepels rijstazijn
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:

Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg in een kom de rijstwijn, 1 theelepel gemberwortel, 2 theelepels sesamololie en 1 eetlepel aardappelzetmeel toe. Roer dit door elkaar, voeg de garnalen toe en laat 15 minuten staan. Maak een saus van de ketchup, rijstazijn, 2 eetlepels sojasaus, 3 theelepels sesamololie, 1 eetlepel aardappelzetmeel en 200 ml water. Verhit 2 eetlepels olie in de wok, roerbak de garnalen tot ze roze zijn. Haal ze uit de wok en zet apart. Verhit opnieuw 2 eetlepels olie in de wok en roerbak de knoflook en de rest van de gemberwortel. Voeg de paprika, taugé en lente-ui toe en roerbak nog 1 minuut door. Voeg de saus toe en laat het even indikken. Schep de garnalen erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe. Neem uit de pan. Verhit 2 eetlepels olie in de wok en roerbak de mie tot deze goed heet is. Voeg 2 eetlepels soja saus toe en schep het geheel goed om. Serveer de mie op een bord of schaal en verdeel de garnalen er overheen. Eet smakelijk! 4 pers. 20 min.