



Hoofdgerechten

Wok met gember-limoengarnalen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 scampi's (gepeld, schoongemaakt)
1 theelepel bruine suiker
2 eetlepels limoensap
1/2 visbouillon (blokje)
1 citroengras (stengel, fijngenhakt)
1 rode paprika (in reepjes)
1/2 theelepel limoen (rasp)
100 gram sojascheuten
150 gram sugarsnaps
1 paksoi (in reepjes)
3 centiliters gember (geraspt)
1 lookteentje (in plakjes)
1 chilipeper (fijngenhakt)
1/2 theelepel chilivlokken
1 koriander (bosje)
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Roer het limoensap en -rasp, het verbrokkeld visbouillonblokje, de chilivlokken en suiker los in een kommetje tot de suiker en de bouillon zijn opgelost. Bak de scampi mooi rozig in hete olie. Schep uit de pan.

Giet opnieuw wat olie in de pan en roerbak het citroengras, de look, gember en chilipeper 1 minuut. Voeg de paprikareepjes en de sugarsnaps toe en roerbak 2 minuten verder. Schep er de sojascheuten en de paksoi onder en bak nog 1 minuut.

Doe de scampi's opnieuw in de pan en giet er het limoenvocht bij. Warm nog even goed door. Schep in kommen en bestrooi met de koriander.

Tip:

Lekker met noedels!

