



Hoofdgerechten

Courgetti Asian style

Voor 4 personen.

Ingrediënten

20 scampi's (gepeld, darmkanaal verwijderd)
1 rode ui (in ringen)
1 lookteentje (geperst)
1 chilipeper (fijngehakt)
125 milliliters kippenbouillon
1 theelepel maïszetmeel
1 theelepel gember (geraspt)
3 courgettes (kleine)
2 wortelen (in dunne reepjes)
150 gram peultjes
2 eetlepels loempiasaus
1 eetlepel sojasaus
sesamzaad
4 takjes koriander
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng in een kommetje de bouillon met de sojasaus, loempiasaus en het maïszetmeel. Zet opzij. Maak met een spirellisnijder of dunschiller lange slierten van de courgettes.

Verhit een wok en giet er olijfolie in. Doe er de look en gember bij en laat al roerend 2 minuten bakken. Voeg de scampi's toe en bak ze mooi rozig. Kruid met peper en zout. Schep ze uit de pan.

Giet opnieuw wat olijfolie in de wok. Doe er de chilipeper, wortelreepjes, rode ui en peulerwten bij en bak de groenten al roerend enkele minuten. Giet er de saus bij en laat even indikken. Schep er de scampi's onder en tot slot de courgetti. Schep alles om en verdeel over de borden. Werk af met sesamzaadjes en koriander.

Keukenbenodigdheden

Spirellisnijder

