

# SNEL SUCCES: GEWOKTE GROENTEN IN ZWARTE PEPERSAUS

**Land:** Chinees

**Maaltijd:** Hoofdgerecht

**Porties:** 2 personen

**Bereidingstijd:** 25 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 250 gram kastanjechampignons (of shiitake)
- 6 bosuitjes
- 2 cm verse gember
- 2 teentjes knoflook
- 1,5 tl zwarte peperkorrels (of grof gemalen zwarte peper uit de molen)
- 2 el sojasaus
- 2 el Chinese rijstwijn (evt. weglaten)
- 1,5 el oestersaus (er bestaat ook vegetarische oestersaus)
- 1 tl sesamolie
- 1 tl suiker
- 1 tl maizena

## WAT GA JE DOEN

Hak de knoflook en gember fijn. Snijd de aubergine en paprika in blokjes en de kastanjechampignons in kwarten. Snijd de bosui in stukken van ongeveer 3 cm.

Verhit een scheut olie in een wok op hoog vuur. Voeg de knoflook en gember toe en bak 30 seconden mee. Voeg dan de aubergine en champignons toe en bak 3-5 minuten tot de groenten zachter begint te worden. Voeg dan de rode paprika en bosui toe. Wok een paar minuten mee.

Vijzel ondertussen de zwarte peperkorrels fijn, niet tot een poeder maar tot grof gemalen korrels. Voeg de zwarte peper, sojasaus, rijstwijn, oestersaus, sesamolie en suiker aan de groenten toe. Zet het vuur lager en laat 2 minuten pruttelen. Maak ondertussen een papje van de maizena met een beetje koud water. Voeg dit aan de saus toe, nu gaat de saus een beetje binden en mooi glanzen. Proef of je de saus zo goed van smaak vindt, voeg eventueel wat extra sojasaus of oestersaus toe om het gerecht zouter te maken, zwarte peper om het pittiger te maken of suiker om het zoeter te maken.

Serveer direct. Lekker met rijst.