



Kookweb.be

Roergebakkenbroccoli en oesterzwammen.

Benodigdheden:

- 1/2 pak pandanrijst (à 250 g)
- 3 bosuitjes
- 1 zakje broccoliroosjes (300 g)
- 1 bakje oesterzwammen (150 g)
- 3 eetlepels oosterse roerbakolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 150 g gezouten cashewnoten

Bereiding:

In pan 4 dl water aan de kook brengen. Rijst toevoegen en afgedekt in ca. 10 minuten gaar koken. Intussen bosuitjes schuin in stukken van ca. 2 cm snijden. Broccoli in kleinere roosjes verdelen. Oesterzwammen schoonvegen met keukenpapier en halveren. In wok roerbakolie verhitten. Bosui, broccoli en oesterzwammen erdoor scheppen en ca. 3 minuten al omscheppend bakken. Sojasaus en 1/2 dl water toevoegen en groente in nog ca. 4 minuten gaar laten worden. Cashewnoten door groente scheppen. Rijst in vier wijde kommen scheppen en roergebakken groente erop scheppen.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Paddestoelen