



Gong bao garnalen (Kung Pao garnalen)

Snelle Sichuan-wok van sappige garnalen met knapperige pinda's, gedroogde pepers en een zoetzoute, licht verdovende saus. Een klassieke variatie op de traditionele Kung Pao met kip.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	3	Wereldkeuken

Ingrediënten

400 gr grote garnalen, gepeld en darmkanaal verwijderd
60 gr ongezouten pinda's
8 gedroogde rode pepers
1 kl Sichuanpeperkorrels
3 teentjes knoflook, in fijne plakjes

1 stukje verse gember van 2 cm, fijngehakt
3 lente-uitjes, wit en groen deel apart gesneden in stukjes van 2 cm
2 el lichte sojasaus
1 el donkere sojasaus
1 el zwarte Chinkiang-azijn
1 el Shaoxing-rijstwijn
1,5 kl suiker
1 kl maizena, aangelengd met 2 el koud water
3 el plantaardige olie
een snuifje zout
een snuifje maizena (voor de garnalen)

Bereidingswijze

- 1.** Dep de gepelde garnalen droog met keukenpapier en bestrooi ze licht met een snuifje zout en een snuifje maizena. Meng goed door en zet apart.
- 2.** Bereid de saus: roer in een kom de lichte sojasaus, de donkere sojasaus, de zwarte azijn, de rijstwijn, de suiker en het maizenapapje door elkaar tot een gladde saus. Zet apart.
- 3.** Verhit 1 el olie in een wok op hoog vuur tot de olie licht begint te roken. Bak de garnalen in een enkele laag gedurende 1 tot 2 minuten tot ze net roze en gaar zijn. Schep ze uit de wok en zet apart.
- 4.** Voeg de resterende 2 el olie toe aan de wok. Voeg de Sichuanpeperkorrels en de gedroogde rode pepers toe en roerbak op middelhoog vuur gedurende ongeveer 30 seconden tot ze geuren. Let op dat ze niet verbranden.
- 5.** Zet het vuur terug op hoog. Voeg de knoflook, de gember en het witte deel van de lente-uitjes toe. Roerbak gedurende 30 seconden tot alles licht goudbruin kleurt en geurig is.
- 6.** Doe de garnalen terug in de wok en schenk de saus erover. Roerbak op hoog vuur gedurende 1 tot 2 minuten tot de saus indikt en de garnalen mooi glanzend bedekt zijn.
- 7.** Roer de pinda's en het groene deel van de lente-uitjes erdoor. Serveer onmiddellijk.

Tip

Wil je de scherpste temperen, verwijder dan de zaadjes uit de gedroogde pepers voor je ze bakt. Gebruik je diepgevroren garnalen, laat ze dan volledig ontdooien en dep ze extra goed droog zodat ze bakken in plaats van stomen.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of gestoomde jasmijnrijst.

Dranktip

Een gekoelde Tsingtao of een droge Riesling uit de Elzas verdraagt de pittige en licht verdovende smaken van dit gerecht uitstekend.

Ontdek meer recepten op kookpot.be