



## Geroerbakte groene boontjes op Sichuanwijze

*Knapperige groene boontjes op Sichuanwijze: eerst gebakken in hete olie tot de schil rimpelt en blaren vertoont, daarna geroerbakt met varkensgehakt, knoflook, gember en ingelegde mosterdgroente. Vol umami en licht pittig.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>12'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

500 gr groene boontjes, gepunt en drooggedept  
100 gr varkensgehakt  
3 teentjes knoflook, fijngehakt  
2 cm verse gember, fijngehakt  
2 el ingelegde mosterdgroente (ya cai), fijngehakt

1 el lichte sojasaus  
1 kl donkere sojasaus  
1 kl suiker  
1 kl sesamololie  
0,5 kl chilivlokken  
3 el plantaardige olie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Was de boontjes grondig en dep ze daarna heel goed droog met keukenpapier, zodat ze niet spatten in de hete olie.
- 2.** Verhit 2 eetlepels plantaardige olie in een wok op hoog vuur tot de olie licht rookt.
- 3.** Voeg de boontjes toe en bak ze, af en toe omscheppend, gedurende 5 tot 6 minuten tot de schil rimpelt en op sommige plaatsen donkere blaren vertoont. Schep de boontjes uit de wok en zet ze apart.
- 4.** Voeg de resterende eetlepel olie toe aan de wok en bak het varkensgehakt op hoog vuur, al roerbakkend, tot het droog en lichtjes krokant is, ongeveer 2 minuten.
- 5.** Voeg de knoflook, gember en ingelegde mosterdgroente toe en roerbak alles gedurende 1 minuut tot het geheel geurig is.
- 6.** Doe de boontjes terug in de wok en schep alles goed door elkaar.
- 7.** Voeg de lichte sojasaus, donkere sojasaus, suiker en chilivlokken toe en roerbak nog 1 minuut tot de smaken zich verbinden en het overtollige vocht verdampt is.
- 8.** Haal de wok van het vuur, besprenkel met de sesamololie en schep alles nog eenmaal om. Serveer onmiddellijk.

**Tip**

Ya cai, de ingelegde mosterdgroente, is verkrijgbaar in de meeste Aziatische supermarkten. Spoel het product voor gebruik even af als u de zoute smaak wat wilt temperen. Vervang het eventueel door fijngehakte ingelegde groene olijven als noodoplossing, hoewel de smaak verschilt.

**Lekker met**

Gestoomde witte rijst of gebakken rijst.

**Dranktip**

Een licht gekoeld glas groene thee of een frisse Riesling past goed bij de pittige en hartige smaken van dit gerecht.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)