

Hed phad kra prow

เห็ดผัดกระเพรา



(Roergebakken Shimeje met Thaise holy basil)

Voor 2 personen

Ingrediënten:

- 200 gram mixed shimeji
- 2 lente-uien
- 2-3 tenen knoflook
- 2-3 rode pepers
- 1 handjes Thaise holy basil
- 2 eetlepels light sojasaus
- 3 eetlepels zonnebloemolie



Bereiding:

Maak de paddenstoelen met keukenpapier (of een borsteltje) schoon. Snijd indien nodig een klein stukje van de onderzijde van de steel en laat de kleine paddenstoelen verder heel. Snijd de lente-uitjes in stukjes van 6-7 cm. Snijd de pepers grof en hak de knoflook fijn. Verhit de wokpan met olie en bak hierin de knoflook totdat het goudbruin is. Vervolgens de paddenstoelen, lente-uitjes en de pepers toevoegen en roerbakken. Voeg de soja saus erbij, even omscheppen totdat het vocht is verdampt. Dan uitzetten. Voeg daarna met de hand kapotgeknepen holy basil toe en serveer.

Tip: De Shimeji zijn te koop in de Chinese supermarkt