



Mala geroerbakte lotuswortel en groenten (Mala Xiang Guo)

Droge, verdovend pittige wokschotel uit Sichuan boordevol groenten, lotuswortel en dunne reepjes vlees, op smaak met mala-kruiden en gedroogde pepers. Kies zelf je ingrediënten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 200 gr lotuswortel, geschild en in plakjes
- 150 gr varkensbuik of kipfilet, in dunne reepjes
- 150 gr broccoli, in roosjes
- 1 aardappel, in dunne plakjes
- 100 gr champignons, gehalveerd
- 1 handvol gedroogde rode pepers

1 el Sichuanpeperkorrels
2 el pittige bonenpasta (doubanjiang)
4 teentjes knoflook, in plakjes
1 stukje gember van 3 cm, in reepjes
2 lente-uitjes, in stukjes
3 el plantaardige olie
1 tl suiker
1 el lichte sojasaus

Bereidingswijze

1. Blancheer de lotuswortel, aardappelplakjes en broccoli apart kort in kokend water tot ze bijna gaar zijn, en giet goed af.
2. Verhit de plantaardige olie in een wok op middelhoog vuur en bak de Sichuanpeperkorrels en gedroogde pepers kort tot ze geuren, pas op dat ze niet verbranden.
3. Voeg de knoflook en gember toe en roerbak een halve minuut tot ze geuren.
4. Schep de pittige bonenpasta erbij en bak een minuut tot de olie rood kleurt.
5. Voeg de reepjes vlees toe en roerbak tot ze net gaar zijn, ongeveer 3 minuten.
6. Doe de champignons, geblancheerde groenten en lotuswortel in de wok en roerbak alles op hoog vuur goed door elkaar.
7. Breng op smaak met suiker en sojasaus en blijf roerbakken tot de saus grotendeels is ingekookt en alles glanst, dit is een droge schotel zonder veel vocht.
8. Roer de lente-ui er op het laatst door en serveer heet met witte rijst.

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