



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 variatie op de klassieke Kung Pao.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr grote garnalen, gepeld
- 60 gr ongezouten pinda's
- 8 gedroogde rode pepers
- 1 tl Sichuanpeperkorrels
- 3 teentjes knoflook, in plakjes
- 1 stukje gember van 2 cm, fijngehakt

3 lente-uitjes, in stukjes
2 el lichte sojasaus
1 el donkere sojasaus
1 el zwarte Chinkiang-azijn
1 el Shaoxing-rijstwijn
1,5 tl suiker
1 tl maïzena aangelengd met 2 el water
3 el plantaardige olie

Bereidingswijze

1. Dep de garnalen droog en bestrooi ze licht met zout en een beetje maïzena.
2. Meng in een kom de lichte en donkere sojasaus, zwarte azijn, rijstwijn, suiker en het maïzenapapje tot de saus.
3. Verhit een eetlepel olie in een wok en bak de garnalen kort tot ze net roze en gaar zijn, schep ze eruit.
4. Verhit de rest van de olie en bak de Sichuanpeperkorrels en gedroogde pepers kort tot ze geuren, laat ze niet verbranden.
5. Voeg de knoflook, gember en het witte deel van de lente-ui toe en roerbak een halve minuut.
6. Doe de garnalen terug in de wok en schenk de saus erbij.
7. Roerbak op hoog vuur tot de saus indikt en alles mooi glanst.
8. Roer de pinda's en het groene deel van de lente-ui erdoor en serveer meteen met witte rijst.