



## Geroerbakte groene boontjes op Sichuanwijze

*Blistered groene boontjes uit Sichuan, gebakken tot ze rimpelen en daarna geroerbakt met een beetje varkensgehakt en ingelegde groente. Knapperig en vol smaak.*

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

### Ingrediënten

- 500 gr groene boontjes, gepunt
- 100 gr varkensgehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 stukje gember van 2 cm, fijngehakt
- 2 el fijngehakte ingelegde mosterdgroente (ya cai)
- 1 el lichte sojasaus

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

## Bereidingswijze

---

1. Was de boontjes en dep ze heel goed droog zodat ze niet spatten in de hete olie.
2. Verhit de plantaardige olie in een wok op middelhoog vuur en bak de boontjes ongeveer 6 minuten tot het vel rimpelt en blaartjes vertoont, schep ze daarna uit de wok.
3. Laat een eetlepel olie in de wok en bak het varkensgehakt tot het droog en krokant is.
4. Voeg de knoflook, gember en ingelegde mosterdgroente toe en roerbak een minuut tot alles geurt.
5. Doe de boontjes terug in de wok en roerbak alles goed door elkaar.
6. Breng op smaak met de lichte en donkere sojasaus, suiker en chilivlokken.
7. Roerbak nog een minuut tot de smaken zich verbinden en het meeste vocht verdampt is.
8. Werk af met een scheutje sesamololie en serveer als bijgerecht bij rijst.

---

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