



# Gewokte garnalen met broccoli en rijst

## NODIG (4 pers):

- 20 garnalen
- 2 el zonnebloemolie
- 1 grote broccoli geblancheerd in roosjes
- 1 rode paprika in blokjes
- ± 1 el sesamzaadjes
- verse koriander
- 300 gram (zilvervlies) rijst
  
- SAUS
- 3 el sojasaus
- 2 el ketjap
- 7 eetlepels water
- 3 el honing
- 2 el sweet chilisaus
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 blokje verse gember of 1 el gembersiroop
- 1 eetlepel (rijst)azijn
- 1 tl sesamololie
- 1 el maïzena
- 1 tl sambal

## DOEN:

1. Meng in een sauspan ketjap, sojasaus, water, honing, Sweet chilisaus, gember, knoflook, azijn en sesamololie. Breng op middelhoog vuur aan de kook. Bind met de maïzena en zet apart.
2. Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking.
3. Verhit olie in de wok op middelhoog vuur. Voeg de paprika en broccoli toe en bak ze gaar, ongeveer 4 - 5 minuten. Haal uit de pan en houd warm in bord met alluvium folie.
4. Verhit de wok met 1 el olie en bak de garnalen gaar in ongeveer 3 minuten.
5. Voeg de groente toe en de saus. Verhit totdat het gerecht warm is. Schep rijst op de borden en vervolgens de garnalen met groente. Garneer met sesamzaadjes en verse koriander.

Smakelijk!



koken  
tijdens  
de spits

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)