



Gewokte tijgergarnalen met ananas en erwten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kopjes rijst (ongekookt)
16 tijgergarnalen (of 24 scampi's - gepeld en ontdarmd)
5 eetlepels sojasaus
1 eetlepel droge sherry
1/2 theelepel zout
2 eetlepels maïszetmeel
2 eetlepels arachideolie
1 ananas (geschild en in stukjes gesneden)
100 gram diepvrieserwten
1 bosje dille

Bereidingswijze

- 1.** Kook eerst de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Dep de gepelde tijgergarnalen goed droog. Meng ze met 2 eetlepels van de sojasaus, de sherry, 1/2 theelepel zout en het maïszetmeel. Laat 10 minuten staan.
- 3.** Verhit intussen de wok tot deze gloeiend heet is. Giet de arachideolie in de wok en roerbak nu de tijgergarnalen tot ze mooi rood kleuren. Voeg meteen de ananas, de erwten en de rest van de sojasaus toe. Roerbak kort. Werk af met de dille en serveer met de rijst.