



Broccoli uit de wok met gember



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

450 gram broccoli (vers)
2 eetlepels pindanoten
2 eetlepels gember (fijngesneden)
1 theelepel zout
1 snuifje peper
5 eetlepels water
2 theelepels sesamololie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de broccoli in roosjes. Schil de steel en snij die in plakken. Blancheer de broccoli 3 minuten in lichtgezouten kokend water. Dompel daarna kort onder in ijskoud water en laat goed uitlekken.
- 2.** Verhit een wok en laat die goed heet worden. Voeg de olie toe. Schep er eerst de gember in, met het zout en de peper. Voeg de broccoli toe met een paar eetlepels water. Roerbak kort. Werk af met de sesamololie.