

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui, 1 teentje knoflook, enkele worteltjes, 1/4 groene kool, 2 dunne preien, 125 gram champignons, 3 eetlepels olie, 100 gram tauge, 2 eetlepels fijngehakte bladselderij, 1 dl.(kippen)bouillon, 3 eetlepels sojasaus, peper, zout, maizena.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Chinees
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tjap Tjoy

Bereidingswijze

Snipper de ui en de knoflook en snijd de worteltjes in plakjes, de groene kool in snippers, de prei in ringen en halveer de champignons. Laat de olie heet worden in de wok en fruit ui en en knoflook in de olie glazig. Voeg eerst de wortel, dan de kool, prei en als laatste de champignons toe. Laat alls een paar minuten zachtjes roerbakken. Voeg dan de gewassen tauge en wat fijngehakte bladselderij toe. Schenk er dan de bouillon bij en breng het gerecht op smaak met sojasaus, peper en zout. Bind het stoofvocht heel licht met wat aangemaakte maizena. Geef dit groentegerecht als bijgerecht bij nasi.