

Raapstelen roergebakken

www.kookjemee.nl

Roer-gebakken raapsteeltjes

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 15

Ingrediënten:

raapstelen, 400 gram

tomatensap, 0,5 deciliter

sherry medium dry, 0,5 eetlepel

knoflook, 1 teentje

olie, 2 eetlepels

gemberpoeder, 1 mespunt

soja-saus, 0,5 deciliter

zout en peper, snufje

Bereidingswijze:

Was de raapstelen, laat ze goed uitlekken en snijd ze in grove stukken. Verhit de olie in een wok. Pers het teentje knoflook erboven uit. Voeg de raapstelen toe en bak ze al omscheppend tot ze gaan slinken. Voeg de gemberpoeder, het tomatensap, de sherry en sojasaus toe en bak het geheel op hoog vuur tot het vocht verdampt is. Breng de raapstelen op smaak met zout en peper, en doe ze in een schaal. Serveer met aardappelen, rijst of pasta.



Louis

www.raapstelen.nl

is .