

Garnalen gesudderd in citroengrasbouillon met bier (8 porties)



Dit recept is exclusief samengesteld voor Tsingtao door de Chinese Chefkok Martin Yan.

Ingrediënten

- 3 eetlepels vegetarische olie
- 1,5 kg grote garnalen, gepeld en schoongemaakt (de schalen bewaren)
- Zout en versgemalen peper
- 2 teentjes knoflook, kleingesneden
- 2 gember plakjes, fijngehakt
- 1 kleine ui, kleingesneden
- 1 stengel citroengras, buitenste blad verwijderen en dan fijnhakken
- ¾ kopje garnalensbouillon (garnalen schalen mengen met water, deze koken tot bouillon)
- 1 kopje Tsingtao bier
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel vissaus
- 1 theelepel knoflook-chilisaus
- 2 theelepels maïzena, opgelost in 1 eetlepel water
- 1 bosui, fijngehakt

Zet een wok op hoog vuur. Doe 2 eetlepels olie erin. Zorg ervoor dat de olie verspreid is over de hele wok. Kruid de garnalen met zout en peper. Verdeel de garnalen in 2 of 3 delen en bak ze om de beurt gedurende 1-2 minuten goudbruin. Na de laatste portie, doe opnieuw 1 eetlepel olie in de (lege) wok en verdeel gelijkmatig. Voeg de knoflook, gember en ui toe en bak totdat de knoflook bruin kleurt (ongeveer 1 minuut). Voeg het citroengras, garnalensbouillon, bier, sojasaus, vissaus en knoflookchilisaus toe en breng aan de kook. Voeg de garnalen toe. Regelmatig roeren, totdat de garnalen doorgekookt zijn (3-4 minuten). Voeg de maïzenasaus toe en blijf roeren tot het geheel dikker wordt. Serveer in een kommetje, gegarneerd met bosuitjes.



THE SENSASIAN