

# Gestoomde kokkels in knoflook-biersaus (4 porties)

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



## Ingrediënten

- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels fijngehakte knoflook
- 1 fijngehakte sjalot
- 1 groene chilipeper, in dunne schijfjes
- 1 kopje Tsingtao bier
- 3 eetlepels zwarte bonensaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel suiker
- 2 eetlepels fijngehakte koriander

Zet een steelpan op normaal-hoog vuur. Voeg de boter toe en wacht tot deze gesmolten is. Voeg vervolgens de knoflook, sjalot, chilipeper toe en laat dit ongeveer 10 seconden fruiten. Voeg het bier, zwarte bonensaus, azijn en suiker toe en verwarm het geheel tot het vloeibare gehalveerd is, gedurende ongeveer 5 minuten. Voeg de kokkels toe, dek de pan af met een deksel en laat het geheel 5-7 minuten koken tot de kokkels zich hebben geopend.

Verwijder de kokkels die niet geopend zijn. Serveer de kokkels en garneer met de koriander.



THE SENSASIAN