



ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels gembersiroop
- 2 eetlepels natuuraazijn
- 2 dl visfond (AH)
- 3 bakjes cocktail garnalen a 125 gram - (AH)
- 1 eetlepel Japanse mix (Silvo)
- 6 bosuitjes
- 1 vleestomaat
- 3 eetlepels (sesam) olie
- 1 eetlepel sesam zaad
- aluminiumfolie

Bereiden

In kom ketjap, gembersiroop, azijn en visfond mengen. In een andere kom garnalen mengen met Japanse mix. Bosuitje schoonmaken en in ringetjes snijden van ca. 1 cm. Tomaat wassen en in blokjes snijden. In wok olie verhitten en op hoog vuur de garnalen met bosui ca. 3 min. al omscheppend bakken. Uit de pan nemen en in aluminium folie warm houden. In de wok het fond mengsel aan de kook brengen. Tomatenblokjes toevoegen en saus ca. 5 min. laten inkoken tot een licht gebonden saus ontstaat. Af en toe roeren. Intussen in droge koekenpan sesamzaadjes al omscheppend in ca 1 minuut lichtbruin laten roosteren. Garnalen mengsel over vier borden verdelen en saus eromheen scheppen. Bestrooien met sesamzaadjes en serveren met Mihoen.

Heerlijk met een Koude Riesling wijn.