

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 bakje Shii-takes (paddestoel)
- 1 pakje Tofu
- 250 gr. entrecote
- 5 eetlepels sojasaus
- 5 eetlepels medium sherry
- 2 theelepels maizena
- 2 eetlepels boter
- 1 zak tjaap tjo mix (400gr)
- 1/2 eetlepel suiker
- 1 pak mihoen (Go Tan 250gr)
- Keukenpapier

Bereiding.

Shii Takes met keukenpapier schoonvegen en steeltjes eraf snijden. Tofu uit laten lekken, in lengte halveren en in plakjes van 1 1/2 cm dik snijden. Plakken entrecote elk in ca 5 stukken sijden. Sojasaus en sherry met 1/2 dl. water mengen. Maizena met 1 eetlepel water tot een glad papje roeren, door het Soya saus mengsel roeren. In een braadpan of een wok boter verhitten. Plakjes vlees al omscheppend ca 2 minuten bakken. Tjaap Tjo groenten erdoor scheppen en nog ca 1 minuut al omscheppend bakken. Sojasaus mengsel nogmaals doorroeren en al roerend in de pan schenken. Suiker erdoor roeren. Tofu en shi takes aan pan toevoegen en nog ca 5 minuten verwarmen, af en toe voorzichtig omscheppen. Intussen mihoen volgens de gebruiksaanwijzing bereiden. Mihoen over vier diepe borden verdelen en sukiyaki met saus erover scheppen.