

Champignons ‘Manchurian’

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

3 eetlepels maïszetmeel (+ 1 eetlepel extra)
3 eetlepels bloem
1⁄4 theelepel zout
1⁄2 theelepel zwarte peper
1⁄2 theelepel cayennepeper
1⁄2 deciliter water (ijskoud)
2 deciliter arachideolie (+ 1 eetlepel extra)
500 gram champignons (gehalveerd)
4 centimeters gember (geschild en fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 groene paprika (fijngesneden)
1 1⁄2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel suiker
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Meng in een kom het maïszetmeel met de bloem, het zout, de peper en de cayennepeper. Voeg beetje bij beetje het ijskoude water toe, totdat je de consistentie hebt van pannenkoekenbeslag: niet te dik, niet te dun. Voeg eventueel wat meer water toe.**

2. **Verhit de arachideolie.**

3. **Meng de champignons met het beslag. Zorg dat elk stukje champignon bedekt is met beslag. Frituur de champignons in 2 à 3 porties goudbruin in de arachideolie; dit duurt telkens enkele minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.**

4. **Verhit een eetlepel arachideolie in een braadpan. Fruit de gember en de knoflook totdat ze lekker ruiken, maar laat ze niet kleuren.**

5. **Voeg de lente-uitjes toe en laat deze ook een minuut meebakken.**

6. **Voeg de blokjes paprika toe en laat opnieuw 2 minuten bakken.**

7. **Overgiet met de sojasaus en de ketchup. Roer goed.**

8. **Meng 1 eetlepel maïszetmeel met een klein kopje water en giet bij de saus. Breng aan de kook.**

9. **Voeg suiker, peper en zout toe.**

10. **Zodra de saus goed is ingedikt, voeg je de champignons toe. Serveer meteen.**