



Chinese aubergineschotel met gehakt



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

arachideolie
1 aubergine (in plakjes)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (geraspt)
1 spaanse peper (ontpit en fijngesneden)
200 gram varkensgehakt (of gemengd gehakt)
1 eetlepel sherry
2 deciliter kippenbouillon
1 eetlepel rijstazijn (of ciderazijn)
1 eetlepel sesamolie
2 lente-uitjes
maïszetmeel

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een wok met arachideolie. Bak de plakjes aubergine goudbruin. Zet apart.
- 2.** Roerbak in de wok de knoflook, de gember en de chili.
- 3.** Voeg gehakt toe en roerbak rul.
- 4.** Voeg de rijstwijn toe en de bouillon.
- 5.** Voeg de aubergines terug toe en roer.
- 6.** Breng op smaak met sesamolie en rijstazijn.
- 7.** Werk af met lente-uitjes.
- 8.** Geef er rijst bij.