



# SPERZIEBONEN EN OESTERZWAMMEN IN SOJASAU

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2 PERSONEN

- 500 g sperziebonen
- 150 g oesterzwammen
- 1 sjalotje
- 1 el misopasta
- 2 tl Korean BBQ kruiden
- neutrale olie

#### *Voor de saus*

- 50 ml sojasaus
- 45 ml water
- 1 teentje zwarte knoflook
- 2 tl gembersiroop
- 2 tl bruine basterdsuiker
- 2 tl maizena + water

#### *En verder*

- 1 bakplaat bekleed met bakpapier

#### **Bereidingstijd:**

Vorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 15 minuten

## BEREIDING

### Vorbereiden

Verwarm de oven voor op 220 °C (of 200°C hetelucht).

Maak de boontjes schoon en kook of stoom ze tot beetgaar in ca. 15 minuten. Je kunt ook diepvriesboontjes gebruiken. Deze hoeft je niet eerst te koken, maar laat ze wel volledig ontdooien.

Snipper het sjalotje en zet apart. Veeg de oesterzwammen eventueel schoon en scheur in reepjes. Meng de kruiden met 1 eetlepel neutrale olie en schep de oesterzwammen er door. Spreid uit over de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven. Schakel na 10 minuten uit, maar laat de bakplaat wel in de oven staan.

Nu kun je eventueel ook een ovenschaal in de oven zetten om deze alvast te verwarmen.

### Bereiden

Verhit een scheut olie in een wokpan en smoor het sjalotje ca. 5 minuten. Voeg dan de sperziebonen toe en roerbak deze mee tot ze weer warm zijn. Zijn ze nog niet gaar genoeg, laat dan nog wat langer bakken.

Meng alle ingrediënten – behalve de maizena en het water – voor de saus. Voeg dit toe aan de boontjes en roer goed door. Roer dan de maizena los met een paar lepels water en meng door de saus. Roer goed tot je geen klontjes meer hebt. Laat de saus indikken in ca. 5 minuten. Voeg als de saus te dik wordt nog een half kopje water extra toe.

Schep de boontjes met de saus in de voorverwarmde schaal en voeg de oesterzwammen eraan toe.

Lekker met rijst, mihoen en een frisse komkommersalade of atjar.

Tip: laat een fijn gesneden lente-ui even smoren in een pan en bak daarin de mihoen of rijst even op.