



ZEEGROENTEN WOKSCHOTEL.

Nodig:'

***3 grote handenvol zeegroenten. Maakt niet uit wat. (ZEEKRAAL/ LAMSOREN/ DULSE etc.)**

***2 eetlepels sesamolie**

***duimpje fijngesnipperde gember**

***scheutje ketjap manis saus**

***handvol koriander**

***beetje peper (helemaal lekker is een heel fijngesnipperd vers pepertje)**

***eetlepel sesamzaad**

*** (eventueel 2 teentjes knoflook)**

Bereiden:

- 1. Doe de sesamolie in de wok**
- 2. Gember en pepertje erbij**
- 3. Eventjes heel heet aanwokken**
- 4. Zeegroente in de pan en verder heet aanwokken (1 minuut)**
- 5. Uit de wok doen en in een schaal de sesamzaad en de ketjap manis erbij doen**
- 6. Koriander erbij**
- 7. Doorroeren..**
- 8. WAANZINNIG LEKKER !**