

# Wokken op je kamado: twee heerlijke variaties!

## Wat heb je nodig?

(voor 1 portie van beide variaties: even verdelen, dus!)

2 wortels

flinke handvol peultjes

2 stukjes verse gember van 1 cm., fijn gehakt

1 sereh stengel, tot 'poeder' gehakt

½ paksoy, het witte deel in stukjes gesneden

2 knoflooktenen

½ rode peper, in ringetjes gesneden woknoedels

(voor 2 porties)

1 bakje champignons, schoongemaakt en in plakjes handjevol

taugé

200 gr. garnalen, rauw, gepeld (diepvriesvak supermarkt: laat ontdooien)

200 gr. kipfilet, in reepjes gesneden

1 rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd, in reepjes gesneden

½ komkommer, in repen gesneden

½ lente-ui, in ringetjes gesneden

½ rode peper, in ringetjes gesneden

Voor de garnering van de garnalenvariant:

beetje verse koriander, gehakt

½ rode peper arachideolie

## Voor de woksaus:

stukje verse gember van 1 cm., in stukjes gesneden

3 knoflooktenen, in stukjes gesneden

50 ml. sojasaus

50 ml. ketjap 50 ml.

mirin scheut

gembersiroop klein

scheutje sesamololie

1 el. honing

½ lente-ui, in stukjes gesneden sap

van 1 limoen

½ rode peper, in ringetjes gesneden zout

versgemalen zwarte peper (eventueel)

bosje verse koriander

## Wat moet je doen?

1. Doe alle ingrediënten voor de woksaus in een blender en laat draaien tot een egale dressing. Zet apart.
2. Snijd de wortels in repen en dan in 'ruiten' van 3 mm dik

3. Breng een pan met water aan de kook en blancheer hierin de wortel en peultjes ca. 3 minuten
4. Steek je kamado aan en verhit een wok met daarin wat arachideolie in de gloeiende kolen
5. Bak, bij beide variaties, eerst de gember, knoflook, rode peper en de sereh even aan
6. Doe er dan, in volgorde van benodigde gaartijd, de andere ingrediënten bij en bak al roerend aan (dus: kip, paksoy-stronk, paprika, komkommer, (garnalen), wortel, peultjes, paksoyblad, (taugé) en woknoedels en een flinke scheut woksous
7. Bak nog even door en laat op een bord glijden
8. Garneer je kipwokgerecht met ringetjes lente-ui en rode peper
9. Garneer je garnalenwokgerecht met ringetjes rode peper en eventueel wat verse koriander

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok