

Oesterzwammen met Gochujang Glazuur

Ingrediënten:

- 250g oesterzwammen, in stukken gescheurd
- 1 eetlepel Gochujang (Koreaanse chilipasta)
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel honing of ahornsiroop
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 stukje gember (ongeveer 2 cm), geraspt
- 2 lente-uitjes, in dunne ringetjes
- Sesamzaadjes, voor garnering
- Koriander, voor garnering (optioneel)
- Kookolie (zoals zonnebloemolie of plantaardige olie)

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom de Gochujang, sojasaus, sesamolie, rijstazijn, honing, knoflook en gember tot een gladde saus.
2. Verhit een beetje olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
3. Voeg de oesterzwammen toe aan de pan en bak ze ongeveer 5-7 minuten tot ze goudbruin en licht krokant zijn.
4. Schenk de Gochujang-saus over de oesterzwammen in de pan. Roer goed door zodat de oesterzwammen volledig bedekt zijn met de saus.
5. Kook nog 2-3 minuten, zodat de saus iets indikt en aan de oesterzwammen blijft plakken.
6. Haal de pan van het vuur en roer de lente-uitjes erdoor.
7. Serveer de oesterzwammen met gestoomde rijst of noedels. Garneer met sesamzaadjes en, indien gewenst, wat verse koriander.