

# Mixed grill wok van het kasteel

Het Kasteel (Etienne, Joost en Rick)



55 minuten



Kasteel



1714 Kcal




wokpan

## Ingrediënten (4p)

 +- 1 kg. kip varken en rund

 2 à 3 nestjes fijne mie

 400 gr. Thaise roerb. groente

 400 gr. Chin. roerb. groente

 100 ml. marinade:

5 el. olijfolie, scheutje maggie, 10 el. sojasaus, 5 el. ketjap, snufje chilipoeder, 2 teentjes knoflook

 150 ml. woksaus:

100 ml. sojasaus, 4 cm gember, 2 pepers, 2 el. mirin, 8 el. honing, 4 el. bruine suiker, 2 el. sesamzaad, Snuf peper, 2 tl. citroensap, 5 el. water 2 tl. maizena, 6 tenen knoflook

## Zo stelt de techneut het samen

1. Doe alle ingrediënten van de marinade in een kom en meng deze goed.
2. Snijd al het vlees in kleine stukken.
3. Doe al het vlees in de marinade voor zo lang als je geduld hebt.
4. Zet een pan kokend water aan.
5. Doe alle ingrediënten van de woksaus in een kom en meng goed. Breng de woksaus in een pannetje aan de kook voor 4 minuten.
6. Breng water aan de kook en kook de mie volgens de verpakking. Voeg na het afgieten een beetje olijfolie toe zodat het niet aan elkaar plakt.
7. Maak een papje van de maizena en een beetje water en voeg dit toe aan de woksaus na het koken, meng goed.
8. Doe al het gemarineerde vlees in een hete wokpan.
9. Als het vlees gaar is voeg dan de groente toe aan de wokpan.
10. Giet de mie af.
11. Voeg de woksaus toe aan de wokpan.

## Dit zegt Louis:

*Op het Kasteel hebben ze een heuse Peecon Biga staan. Dat is nodig voor deze bijzondere twist op de traditionele wok. Maar liefst 3 verschillende dieren komen hier door het aziatische wokpaleis gerend. Louis is blij verrast met deze smaaksensatie, waar zou dit idee toch vandaan komen...?*



