**Path Kaprau Hed (geroerbakte paddenstoelen met basilicum)**

Nodig:

300 gram aan paddenstoelen zoals shiitake, oesterzwammen en champignons

1 theelepel gemberpasta

1 citroenblaadje

1 Spaanse peper (meerdere pepers als het pittig mag zijn)

Handje basilicumblaadjes

Arachide olie

2 el lichte sojasaus

1 el rietsuiker

Bereiding:

Snijdt de paddestoelen in grove repen en de Spaanse peper in kleine reepjes. Neem een wok met anti-aanbaklaag, doe daar voldoende olie in (paddenstoelen zuigen), verhit deze goed en bak de shiitake lichtbruin, zodat de maximale smaakt uit de paddenstoel komt. Dan voeg je toe de overige paddenstoelen, chilipepers, citroenblad en de gember toe. Even roerbakken, tot ook deze paddenstoelen de olie hebben opgenomen. Vervolgens voeg je toe de sojasaus en de palmsuiker en laat even pruttelen totdat de palmsuiker volledig opgelost is. Haal het citroenblaadje er nu uit en maak het gerecht af met basilicum dat je even roerbakt totdat alle basilicum gekruld is.