**Geglaceerde shiitakes met honing en sesam**

Nodig:

2 eetlepels sesamzaad

2 eetlepels olie

1 teentje knoflook (geperst)

400 gram shiitakes of gemengde paddestoelen (gehalveerd en schoongeveegd)

1 eetlepel honing

1 eetlepel sojasaus

1 lente-/bosui (in ringetjes)

Bereiding:

Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart. Verhit de olie en fruit hierin de knoflook 1 minuut. Voeg de shiitakes toe en roerbak ze 2 minuten mee. Voeg de honing en sojasaus toe en roerbak de paddenstoelen op een lage stand in een paar minuten glanzend en bruin. Schep over in een schaal en bestrooi met de sesam en bosui.