**Koningsoesterzwammen gestoofd in een oosterse bouillon (vegetarisch)**

Nodig voor 2 personen (dus dubbel maken):

140-150 gram koningsoesterzwammen

1 eetlepel olie

2 tenen knoflook, in dunne plakjes

1 kleine fijngehakte sjalot

1 tot 1½ eetlepel sojasaus

½ tot 1 theelepel geraspte gember

geraspte schil van ½ limoen

100 ml paddenstoelbouillon (van tablet)

2 eetlepels geknipte bieslook

Bereiding:

Snijd de koningsoesterzwammen in de lengte in plakken. Verwarm de olie in een koekenpan en fruit de plakjes knoflook en sjalot zachtjes 2 minuten. Voeg de plakken koningsoesterzwam toe en bak even mee. Voeg de sojasaus, gember, limoenschil en bouillon toe en stoof zachtjes 10 min. Breng eventueel op smaak met zout. Bestrooi tenslotte met geknipte bieslook. Tip: maak het gerecht ruim van tevoren en verwarm voor gebruik. Zo kan de bouillon in de paddenstoelen trekken. Serveer met pandanrijst.