**Path Broccoli Hedhom (broccoli met shiitake uit de wok)**

Nodig:

1 roosje broccoli zonder stam, in eetbare stukjes

8 verse shiitakes, zonder steeltjes, in tweeën

4 tenen knoflook, grof gehakt

olie

1 theelepel maïzena opgelost in water

*Saus:*

150-175 ml warm water

snufje witte peper

snufje zout

1-2 eetlepels oestersaus

1 theelepel Chinese rijstwijn

½ eetlepel lichte sojasaus

½ theelepel zwarte sojasaus

Bereiding:

Zet alles klaar en doe alles voor de saus bij elkaar. Neem een wok met anti-aanbaklaag, doe daar voldoende olie in samen met de knoflook. Fruit dit tot het een licht kleurtje krijgt, dan direct uit de wok nemen en even apart zetten. Laat de olie in de wok. Roerbak de shiitake tot het ruikt. Vervolgens de broccoli erbij en als laatste de saus erbij en even omscheppen. Warmtebron laag, deksel op de wok en zachtjes laten garen voor enkele minuten. Bind nu de saus met de maïzena. Garneer met de gefruite knoflook.