**Pittig gewokte broccoli met paddenstoelenmix**

Nodig voor 2 personen:

350 gram broccoli, in kleine roosjes en steeltjes klein gesneden

I ui, gesnipperd

4 teentjes verse knoflook, fijngehakt

150 gram oesterzwammen, klein gescheurd

100 gram shi-take, grof gescheurd

100 gram witte champignons, in vieren gesneden

300 gram kippendijen, in kleine blokjes gesneden

2 eetlepels donkere sojasaus

1 eetlepel gochajung (Koreaanse peperpasta)

1 theelepel vijfkruidenpoeder

Bereiding:

Verhit een scheut olie op hoog vuur en bak hier de kipblokjes bruin in. Haal de kip uit de pan en zet even apart. Verhit dan weer een beetje olie op hoog vuur in de pan en bak hierin de broccoliroosjes en steeltjes tot ze gaan kleuren (dan gaar je de broccoli ook al vast een beetje voor) haal de broccoli uit de pan en zet ook even apart. Als het nodig is verhit je weer wat olie op hoog vuur en fruit je de ui aan tot het glazig ziet, voeg dan de paddenstoelen toe en bak ze mee tot ze gaan kleuren en hun vocht verloren hebben en weer verdampt is. Dan voeg je de kip, broccoli en knoflook weer toe samen met de sojasaus, gochajung en vijfkruidenpoeder. Wok nog even door op hoog vuur tot de broccoli (beet)gaar is. Wij vonden het pittig en zout genoeg. Dus ik heb niets meer toegevoegd. Eventueel kun je er wat rijst bij serveren maar is niet perse nodig.