

# Vegetarisch wokgerecht met Pruimenwijn



## Ingrediënten (voor 2 personen)

200 gram kastanjechampignons, gehalveerd

1 rode peper, zonder zaadjes en fijngehakt

2 cm verse gemberwortel, geraspt

1 teentje knoflook, fijngehakt

1 rode ui, gesnipperd

200 gram groene groenten (sperziebonen, broccoli, courgette of doperwtten), beetgaar, dus eerste even kort koken.

1,5 deciliter Gekkeikan Plumwine

3 eetlepels zoete soja (ketjap)

sap van een halve limoen

noedels voor twee personen

rijstolie of zonnebloemolie

eventueel korianderblaadjes om te garneren

## Bereiden

Bereid de noedels zoals beschreven op de verpakking. Koel af met koud water, afgieten en zet apart. Kook de groenten beetgaar. Giet af en zet apart. Verhit twee eetlepels olie in een wok. Fruit de ui, knoflook en gember ongeveer drie minuten. Bak de champignons op hoog vuur tot ze glanzen. Groenten en rode peper toevoegen en afblussen met de pruimenwijn. Vuur laag zetten. Soja, limoensap en noedels erbij en 3 minuten goed laten doorwarmen. Eventueel garneren met korianderblad. Direct serveren.

