

18-3-2015

---

Kookavond

## Paaslam Yakitori

Nodig voor 4 pers:

- 600 gr paaslam of geitfilet
- 250 gr kleine champignons
- 1 preistengel
- Ingelegde gember
- 2 el sesamzaad
- 4 el noot- of pindaolie
- 350 ml Yakitorisaus

Zo maak je het:

- Snij het lamsvlees/geit in blokjes van 1,5 op 1,5
- Was de prij, snij in ringen van 1cm
- reinig de champignons
- verhit de wok en rooster de sesamzaadjes goudgeel, haal ze uit de wok
- doe de olie in de wok en fruit de champignons en de prei, haal ze eruit en bak het vlees
- voeg er de groenten bij en overgiet met de yakitorisaus, meng alles
- serveer op bord en werk af met de sesamzaadjes en de ingelegde gember

Dien op met Nasi Goreng

TIP: maak zelf je yakitorisaus, deze kan weken bewaard worden in een gesloten fles in de koelkast.

Kook 100ml sake, 100ml mirin, 125ml sojasaus, 2 el suiker, 1 tl wasabi, 1 tl lichte rijstazijn laat deze inkoken tot ze een lichte binding krijgt