



## Ingrediënten

- ❖ 7 st komkommers
- ❖ 350 g sjalotten
- ❖ 3/4 bos Bieslook
- ❖ 4 st knoflook tenen
- ❖ 7 el plantaardige olie
- ❖ 7 el oestersaus

## MeP

1. Was en droog de komkommers, halveer ze in de lengte en schraap de zaadjes eruit met een lepel. Snijd het vruchtvlees in plakken van 2 cm dik.
2. Pel de sjalotten en snij in fijne ringen,
3. Was de bieslook en snij in fijne stukjes.
4. Poets de knoflook en snij in plakjes

## Bereidingswijze

1. Verhit de olie in de wok, voeg de sjalotten en knoflook toe en fruit ze lichtjes.
2. Voeg vervolgens de stukjes komkommer toe,
3. Breng op smaak met oestersaus
4. Blus af met ca. 200 ml water.
5. Fruit de groenten ongeveer 3 minuten tot het water is verdampt.
6. Roer tot slot de bieslook erdoor en schik de komkommersgroenten.