Bambusgemüse a la Mae Sot
Patnoamai Maesod

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
300 g Bambussprossen
4 Chilischote(n) getrocknet
3 EL Öl
3 EL Weinessig
3 EL Tamari
1 Stange(n) Lauch

Vorbereitung
Die Chilis waschen und fein hacken. Hände waschen nicht vergessen!!! Den Lauch waschen und fein hacken. Die Bambussprossen in dünne Streifen schneiden

Zubereitung
Öl in der Pfanne erhitzen, die Bambussprossen dazugeben und zusammen mit Chilis 5 Minuten unter ständigem Umrühren anbraten. Den Weißweinessig und Tamari dazu gießen und alles gut verrühren und zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen in einer zusätzlichen Pfanne etwas Öl erhitzen und den klein geschnittenen Lauch 5 Minuten köcheln lassen. Das Bambusgemüse auf eine warme Platte legen und mit dem leicht gekochten Lauch garniert servieren.

© 2024 coquina.de