

Roergebakken koolrabi - basilicum stew



2 koolrabi's (elk ong. 500g)
600 g worteltjes
1 bakje shiitake
250 g mozzarella
2 bosjes basilicum
2 eetlepels olie
2 eetlepels pijnboompitten
zout & versgemalen peper
1 theelepel suiker.

Schil de koolrabi's en de worteltjes en snij ze in smalle reepjes. Snij de shiitake in tweeën.

Snijd de mozzarella in stukjes.

Haal de blaadjes van de stelen basilicum en snijd ze samen met enkele jonge, malse koolrabiblaadjes fijn.

Verwarm de olie in een wok of braadpan, maar laat de olie niet te heet worden.

Doe de koolrabi, worteltjes en shiitake in de pan en roerbak ong. 8 min. (of langer). Duw de groenten een beetje naar de rand of zijkanten van de pan en rooster de pijnboompitten tot ze mooi goudbruin zijn.

Voeg de blaadjes en de mozzarella toe, roer het geheel door en bak het nog 1 min. Breng dan op smaak met zout, peper en wat suiker.

Lekker met (verse) noedels.

Eventueel toevoegen (zou ik zeker doen!):

1 el citroensap
1 tl honing
½ tl. komijnzaadjes
10 g verse gemberwortel.