

# WINTER GARDEN



## CHINESE GESTOOMDE OESTERS

### BOODSCHAPPEN

12 oesters  
1 tl. knoflook geperst  
1 el. gember fijngehakt  
1 tl bonenpasta (toko)  
1 el. rijstwijn  
1 el. lichte sojasaus  
2 tl. donkere sojasaus  
2 rode peper  
2 el. bosui fijngesneden  
2 el. arachide olie

Borstel de oesters schoon. Breng in een wok een laagje water aan de kook en zet een stoommand op de wok. Het water mag de stoommand niet raken! Leg de oesters in de stoommand. Draai het vuur laag en laat de oesters 5 minuten zachtjes stomen tot ze open staan.

Open de schelpen met een oestermes indien ze na 5 minuten niet uit zichzelf openen. Roer intussen alle overige ingrediënten, behalve de arachideolie, in een vuurvast schaalje tot een saus.

Doe de arachideolie in een pannetje en verwarm de olie op hoog vuur, totdat deze licht begint te dampen. Giet de hete olie over de ingrediënten van de saus. Roer de saus goed door en verdeel over de oesters. Serveer direct.

