



## WOK VAN GEVOGELTEMAAGJES MET FIJNE GROENTJES EN SOJASAUZ



4 personen



15 minuten  
Vorbereiding



10 minuten  
Bereiding



## INGREDIËNTEN

- 300g geconfijte gevogeltemaagjes Le Gaulois
- 2 eetlepels olijf- of sesamolie
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing
- peper en zout

### Fijne groenten

- 200gr wortels in reepjes gesneden
- 100 gr platte bonen schuin gesneden
- 1/2 rode paprika in reepjes gesneden
- 1 courgette in reepjes gesneden
- 100 gr mini maïs in 2 gesneden
- 1 gehakte rode ui

## RECEPT

- Maak een kom water warm
- Leg daarin het zakje maagjes om het vet te doen smelten
- Laat de maagjes uitlekken en snij ze in 2
- Verwarm de wok met een eetlepel olie erin, bak de maagjes snel aan tot ze goudbruin zijn en leg ze op een bord
- Voeg de resterende lepel olie toe in de pan en wok de groentjes gedurende 8 à 10 minuten. (de groentjes moeten nog krokant zijn!)
- Voeg de maagjes, de sojasaus en de honing toe.
- Kruiden naar smaak met peper en zout.
- Serveer in een kom en bestrooi met sesamzaadjes en gehakte koriander.