

Stropaddestoelen



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: China

Bereidingstijd: Voorbereiding: 10 min. Bereiding: 15 min.

Seizoen: April t/m januari



Ingrediënten

- 450 g Chinese kool
- 350 g stropaddestoelen uit blik, uitgelekt
- 4 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel suiker
- 1,25 dl melk
- snufje v-tsin (desgewenst)
- 1 eetlepel aangemaakte maïzena

Bereidingswijze

1. Was en halveer de Chinese kool en de stropaddestoelen in de lengte.

2. Verhit de helft van de olie en roerbak de Chinese kool met aanhangend water ongeveer 1 minuut. Voeg de helft van het zout en de suiker toe. Roerbak nog 2 minuten.
3. Leg de kool aan één kant van een schaal. Veeg de wok schoon en verhit de rest van de olie. Roerbak de stropaddestoelen met de rest van het zout en de suiker 2 minuten. Schep ze naast de Chinese kool op de schaal.
4. Verhit de melk en desgewenst de v-tsin. Bind de melk met de aangemaakte maïzena. Roer tot een gladde saus en giet die over de kool en de paddestoelen. Serveer het gerecht heet. De harde kern van de kool wordt niet gegeten.

Tenslotte

Dit recept is van Kam-po But, kok van Ken Lo's restaurant Memories of China, in Londen. Het is simpel en smaakt altijd verrukkelijk. Stropaddestoelen zijn Chinese paddestoelen met een grappige ronde vorm, omdat het hoedje naar binnen lijkt te zijn gegroeid. Het is echt een klein balletje. De strochampignon is grijzer van kleur dan de champignonnetjes die je in Nederland in de winkel koopt, maar de smaak doet er sterk aan denken. Naar wordt aangenomen werden ze in het begin van de 19de eeuw ontdekt. Deze paddestoelen groeien gewoonlijk op bedden van rijststro, vandaar de naam. Ze moeten tweemaal per dag worden geplukt, 's morgens en 's avonds, voordat de hoedjes opengaan. Bij ons zijn stropaddestoelen in blik ruimschoots voorhanden in oosterse winkels. Paddestoelen uit een aangebroken blik kunnen in vers water in de koelkast een week lang worden bewaard. In Azië worden ze nog wel eens geestverruimende eigenschappen toebedacht, maar zelf heb ik daar nooit iets van gemerkt. Voor **Stropaddestoelen met krabsticks** laat je 350 gr stropaddestoelen in een vergiet uitlekken. Halveer de paddestoelen in de lengte en zet ze apart. 4 krabsticks in reepjes snijden. Van 1 ijsbergsla de bladeren loshalen. Gebruik ongeveer 300 gram, was de bladeren in koud water en laat ze uitlekken. Breng in een pan water aan de kook met een klein scheutje olie en leg de bladeren hier dan twee minuten in. Giet het water af en laat de bladeren in een vergiet uitlekken. Leg de bladeren op een platte schaal. Verhit 1/2 el olie in een wok. Voeg de stropaddestoelen toe en bak deze ongeveer een minuut. Voeg dan twee deciliter heet water, 1 tl sojasaus, 1/2 tl suiker, 1 tl sesamololie, snufje zout, gemalen witte peper toe. Laat alles nog een paar minuten op een laag vuur staan terwijl u af en toe roert. Het krabvlees erbij doen en met een maïzenapap (maïzena met een paar eetlepels koud water aanlengen) het vocht laten binden. Giet de inhoud van de wok op de slabladeren en serveer direct. Tot slot mijn fafriet: **Stropaddestoelen met Sanxian** (drie heerlijkheden). Week 6-8 gedroogde Chinese paddestoelen en verwijder eventueel harde stukjes. Laat 350 gr stropaddestoelen uit blik uitlekken en halveer ze. Was 100 gr kleine champignons en laat ze heel. Week 8 gr gedroogde wolkenoren (black fungi) en verwijder eventuele harde delen en snijd grote stukken wat kleiner. Was 65 gr peultjes en haal ze af. Verhit 3 el olie in een voorverwarmde wok. Roerbak de drie soorten paddestoelen 1 minuut. Voeg de wolkenoren en de peultjes toe en roerbak 2 minuten. Voeg 1/2 tl zout en 1/2 tl suiker toe, roerbak nog ongeveer 30 seconden en roer 1 el lichte sojasaus erdoor. Laat nog 1 minuut bakken. Sprenkel 1/2 tl sesamololie erover en dien het gerecht heet op.