

## Inktvis met Gong Bao saus

[http://www.meishij.net/zuofa/gongbaoyouyu\\_2.html](http://www.meishij.net/zuofa/gongbaoyouyu_2.html)



(1) sneed de inktvis in stukjes, daarna voeg toe water in de pot, en gember en beetje zout en pijpui, en beetje keuken wijn, tot het water gekookt is, haal de inktvis uit



(2) Gong Bao saus voorbereiden: suiker : azijn : zout = 4: 3:1, plus 2 soeplepel Chinese keuken wijn, beetje kip boullion, plus beetje zetmeel, mengen

(3) sneed selder in riptjes, gember en look in sneetjes, voeg beetje olie in de wok, daarna pikante peper, selder, gember en look

(4) voeg toe de inktvis (zonder water)

(5) roer en wok



(6) voeg de saus toe

(7) wok tot de saus dikke worden, voeg de gekookte pinda noten

(8) mengen



(9) Inktvis met Gong Bao saus is klaar