

# KRUIDIGE WOKOLIE

Om smaak aan je Chinees-Indische gerechten te geven kun je zelf kruidige wokolie maken. Dit is de wokolie zoals Chinezen hem maken in hun restaurants. Eventueel kun je zelf nog ingrediënten toevoegen waarvan je vindt dat die niet in de wokolie mogen ontbreken.

## Om kruidige wokolie te maken heb je nodig:

- Zonnebloemolie
- 1 rode ui
- 2 of 3 stukken gember
- 4 tenen knoflook

## Bereiding

1. Snij de rode ui en de knoflook in grove stukken en de gember in plakjes
2. Laat in een wok een ruime hoeveelheid zonnebloemolie (die in een flesje of pot past) verhitten
3. Bak de ingrediënten tot die goudbruin zijn
4. Schep de gebakken rode ui, knoflook en gember met een schuimspaan uit de wok en gooi die weg
5. Laat de olie die overblijft afkoelen, zeef die en giet die in een oliefles of pot

## Links

[Olie op smaak brengen voor Chinees-Indische gerechten](#)

Qǐng xiǎngyòng! 请享用