רכיבים:

2 כפיות רוטב דגים
10 פטריות שלמות
3 כפות שמן
1 בצל חתוך לחתיכות גדולות
4-3 כפיות שיני שום
2 כפיות ג׳ינג׳ר כתוש
2 גזרים קצוצים
12 פרחי ברוקולי חתוכים
1 פלפל ירוק חתוך לקוביות
1 כוס אפונה טרייה או קפואה
3 כוסות אורז לבן או חום מבושל

לרוטב:
1 כף רוטב סויה
1 כפית יין אורז סיני לבישול ("שאוסינג")
½ כפית סוכר דקלים
1 כפית מלח
1 כפית שמן שומשום

אופן ההכנה:

1. משרים את הפטריות במים רותחים במשך 15 דקות, מייבשים ומשאירים בצד ½ כוס ממי הפטריות.
2. מסירים את רגלי הפטריות, סוחטים מהן את הנוזל המיותר ופורסים כל פטרייה ל-5 פרוסות.
3. מערבבים את כל מרכיבי הרוטב בקערה ומניחים בצד.
4. מרתיחים שמן בווק ומטגנים את הפטריות, הבצלים, השום והג׳ינג׳ר במשך דקה. מוסיפים את תערובת הרוטב, את הגזרים, הברוקולי, הפלפל והאפונה. מטגנים הכל יחד כ-3 דקות.
5. מוסיפים את האורז המבושל וממשיכים לטגן עד שכל המרכיבים מעורבבים היטב. מוסיפים את מי הפטריות ומערבבים היטב.
6. מנמיכים את הלהבה, מכסים את הווק ומבשלים כ-4 דקות נוספות.