

## Roerbakschotel met tamarindejus



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

200 gr. dunne asperges ( in stukjes van 2,5 cm)	300 gr. paksoi (grofgesneden)	450 gr. Chinese kool ( in reepjes van 2,5 cm)
2 wortels ( in fijne staafjes)	1 bosje bosui (in stukjes van 2 cm)	3 el zonnebloemolie
2 el tamarinde	1 tl donkere sojasaus	2 tl komijnzaad (geroosterd en fijngemalen)
2 stengels citroengras	2 à 3 cm gemberwortel (geschild en grofgehakt)	3 verse, rode chilipepers
3 teentjes knoflook	1 rode grofgehakte ui	2 rode paprika
1 tl bruine basterdsuiker	2 el shoyu (indien gewenst)	zout
garnering: handvol koriander en handvol taugé		

## Bereiding

1. Pureer in een keukenmachine de rode ui, knoflook, chilipepers, gember, het citroengras, de komijn en sojasaus tot een pasta.
2. Laat de tamarinde oplossen in 300 ml water.
3. Verhit de zonnebloemolie in een wok en roerbak hierin de uienpasta enkele seconden.
4. Voeg de bosuitjes, wortelen, Chinese kool, paksoi, asperges en paprika aan toe.
5. Schep de groenten door de uienpasta en roerbak op hoog vuur tot ze zacht worden.
6. Voeg geleidelijk het tamarindewater toe.
7. Roerbak de groenten tot ze beetgaar zijn.

8. Voeg de suiker, indien gewenst de shoyu, en zout naar smaak toe.

9. Garneer met koriander en taugé.