

Witte kool uit de wok met pinda-kokossaus (4 personen)

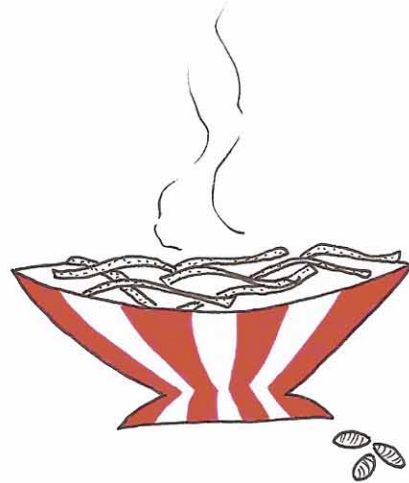
Bereiden: 20 minuten

Nodig:

1/2 witte kool
1 knoflookteen
1 el koenjit/kurkuma
(wok)olie

Saus:

50 g ongezouten pinda's
1 Spaanse peper
1 sjalotje
1 knoflookteen
1 tl trassie
1 dl kokosmelk
1 limoen
1 el suiker
zout



Doen:

Saus: Doe de pinda's, in stukken gehakte Spaanse peper en sjalotje, knoflookteen en trassie in de keukenmachine/blender en maal fijn. Verhit wat olie in een pan met anti-aanbaklaag en bak deze pasta in een paar minuten al omscheppend gaar. Pers de limoen uit en voeg het sap met de kokosmelk toe, plus wat suiker en een snuffje zout. Laat een paar minuutjes pruttelen.



Tip! Kool eerst in plakken



Tip! dan in reepjes

Snij de kool in dunne reepjes. Hak de knoflookteen fijn. Verhit wat olie in een wok en roerbak de knoflook en kool al omscheppend gaar in een paar minuten. Voeg tijdens het bakken de koenjit toe voor een licht gele kleur. Voeg helemaal op het laatst de pinda-kokossaus toe en laat goed warm worden.

Tip! Witte kool over? Maak eens loempiaatjes!
Recept op www.kokenmetkarin.nl

