

Chinese kool roerbak met kerrie 4x 20 minuten

Ingrediënten

- 1 Chinese kool
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram zilvervliesrijst
- 150 gram cashewnoten
- 100 gram taugé
- 125 gram crème fraîche (gebruik voor een vegan variant kookroom van soja)
- 2 theelepels kerriepoeder
- halve theelepel chilivlokken
- 2 eetlepels zonnebloemolie



Bereiding

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan.
3. Snijd de Chinese kool in de lengte door midden. Verwijder het hart en snijd in heel dunne reepjes.
4. Snipper de ui en de knoflook.
5. Zet een wok met twee eetlepels zonnebloemolie op middelhoog vuur. Voeg de ui toe als de olie heet is. Fruit de ui een paar minuten aan. Voeg ook het kerriepoeder, de chili vlokken toe en de knoflook toe. Roer goed door.
6. Voeg de Chinese kool toe en roerbak deze 5 minuten op redelijk hoog vuur. Voeg in de laatste minuut ook de taugé toe.
7. Doe als laatste de crème fraîche (of de vegan kookroom) erdoor en roer goed door. Breng verder op smaak met wat zout
8. Serveer met de gekookte rijst en de geroosterde cashewnoten.