

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 Chinese kool, 300 g tahoe, 3 eetl. sojasaus, 1 eetl. [sesam]olie, 2 eetl. [Arachide]olie, 3 sjalotten of 1 grote ui, ? theel. korianderzaadjes, geplet of 1 theel. korianderpoeder, 2 cm verse gemberwortel, geraspt of 2 theel. gemberpoeder, 2 rode Spaanse pepers, 1 limoen, zout, weinig peper, 3 dl kokosmelk, [blikje of van santen met water, 4 eetl. geraspte kokos [zakje].

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Montignac  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Vegetarisch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chinese kool op Thaise wijze

### Vorbereiding

Was de Chinese kool en snijd de kool in smalle repen. Snijd de tahoe in driehoekjes van een ? cm dikte. Meng de sojasaus met de sesamolie en laat de tahoe hier circa 15 minuten in marinieren. Schep tussentijds een paar keer om.

### Bereidingswijze

Verhit een wok of wijde braadpan. Voeg de olie toe en bak de gepelde en fijngehakte sjalotten of ui in 2-3 minuten lichtbruin. Voeg de koriander, gemberwortel en kool toe. Roerbak 2-3 minuten. Halveer de pepers, verwijder de pitten en zaadlijsten en snijd ze fijn. halveer de limoen, rasp de schil van de ene helft en pers deze vervolgens uit. Bewaar de andere helft voor de garnering. Voeg de pepers, limoenrasp, limoensap, zout en peper toe. Schep goed om en schenk de kokosmelk erbij. Laat 2-3 minuten doorkoken. Rooster het kokos, in een droge koekenpan en strooi deze over het koolgerecht.

### Serveertips

Garneer met de overgebleven in plakjes gesneden limoen. Bak de tahoe in circa 2 minuten in een hete grillpan of koekenpan met anti-aanbaklaag. Serveertip: Serveer de Chinese kool met de gebakken tahoe en Thaise rijst. Tip: Santen koopt u bij de toko of bij de supermarkt in het schap bij de Oosterse producten.