

## Aan de Koffietafel

Het recept van de maand Maart 2008

### **Ratjetoe al la Anne.**

Gerecht voor 4 personen

#### **Ingrediënten:**

- 1 blik kapucijners
- 400 gram hamlappen
- 2 grote uien
- 2 prei
- 500 gram chinese kool
- 250 gram taugé
- 2 theelepels kerrievoeder
- 1 theelepel gemberpoeder ( djahe)
- 1 theelepel sambal
- olie voor het bakken
- zout naar smaak
- peper naar smaak
- ketjap

#### **Benodigheden:**

- wok of grote braadpan

#### **Bereidingswijze:**

- Snijd het vlees in blokjes.
- Bestrooi het vlees met zout, peper, kerrievoeder en gemberpoeder.
- Snipper de uien.
- Snijd de prei in ringen.
- Snijd de chinese kool in reepjes.
- Verhit de olie in de wok.
- Bak het vlees goudbruin in de olie.
- Haal het vlees uit de wok.
- Voeg eventueel nog wat olie toe.
- Bak de gesnipperde uien en de preiringen
- Bak daarna de in reepjes gesneden chinese kool al roerende kort mee.
- De groenten moeten knapperig blijven.
- Doe het vlees bij de groenten.
- Doe de uitgelekte kapucijners bij de gebakken groenten en vlees.
- Daarna voeg je de gewassen taugé bij het geheel.
- Meng het gerecht nog even goed door.
- Het gerecht op smaak brengen met ketjap en eventueel de andere specerijen.

Eet smakelijk

Anne Wassenaar (Ballum)