

Thaise stoofpot met paprika, zoete aardappel, wortel en Chinese kool

1 ui, fijngesnipperd

2 tenen look, fijngesnipperd

Rode currypasta, naar smaak

Sap van 1 limoen

Scheut sojasaus

1 el geraspte gember

Blikje kokosmelk

250 ml bouillon

Stoof de ui, als de ui gaar is, voeg je look en gember toe en bak mee. Blus met het limoensap en voeg sojasaus toe. Voeg kokosmelk, bouillon en rode currypasta toe en breng verder op smaak (extra bouillon, currypasta of beetje extra sojasaus).

Voeg daarna de groenten in blokjes toe en laat ze gaar koken in de saus. Zachte groenten zoals Chinese kool voeg je later toe.

Met deze saus als basis , kan je van heel wat groenten een curry maken (pompoen, broccoli, bloemkool, ..)