



# Roerbakgroenten



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

arachideolie  
1 ui (in ringen gesneden)  
2 wortels (in staafjes)  
250 gram peultjes  
1 stronkje broccoli  
1 rode paprika (in reepjes)  
1 gele paprika (in reepjes)  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
5 centimeters gember (geschild en fijngesneden)  
1 spaans pepertje (fijngesneden)  
4 eetlepels sojasaus  
2 1/2 deciliter groentenbouillon  
1 eetlepel maïszetmeel  
basilicumblaadjes (of korianderblaadjes)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de wok op hoog vuur. Giet er een scheutje arachideolie in en roerbak de uien tot ze licht beginnen te kleuren. Voeg de wortels toe en roerbak enkele minuten.
- 2.** Schep de groenten uit de wok en giet er opnieuw olie in. Roerbak nu de peultjes en de broccoli samen. Schep opnieuw uit de wok.
- 3.** Roerbak nu de reepjes rode en gele paprika. Voeg hieraan na 3 minuten wokken ook de knoflook, de gember en het Spaanse pepertje toe. Laat even meebakken.
- 4.** Voeg alle groenten terug toe aan de wok en breng op smaak met peper, zout en sojasaus. Overgiet met de bouillon en breng aan de kook.



- 5.** Los het maïzetmeel op in een klein glaasje water en giet in de wok. Roer tot je een gebonden saus hebt.
- 6.** Werk af met basilicum- of korianderblaadjes.