

# Het Kratje van Yolanda



## Zoetzure groenten voor 2 - 3 personen

1 bosje bosui  
2 wortels  
1 rode paprika  
1 paksoi  
300 g champignons  
1 rode peper

### Voor de saus:

Sap van 1 limoen  
1-2 cm gember geraspt  
1 eetlepel ahornsiroop \*  
100 g tomatenpuree  
1 eetlepel arrowroot (of maiszetmeel) \*

Peper, zout

Meng de ingrediënten voor de saus en zet die opzij.

Was en snijd de groenten, houd daarbij de groene delen van de paksoi apart.

Doe een bodempje water in een pan en laat daarin de bosui met de wortels 3 tot 5 minuten koken.

Voeg de witte delen van de paksoi, paprika, champignons, rode peper en geraspte gember toe en laat dit alles nog 5 minuten koken. Voeg water toe als dit nodig is.

Als de groenten gaar zijn voeg dan de overige ingrediënten van de saus en het groen van de paksoi toe. Breng al roerend aan de kook en kook tot de saus gebonden is.

Dit gerecht kun je zo eten, of serveren met rijst.

### **Ook lekker met:**

Cashewnoten

Kip

\* zit niet in het kratje