

Type gerecht: Hoofdgerecht
Bereidingstijd: 25 minuten
Porties: 4 personen

Ingrediënten

2 el tomatenpuree
 1 el maizena
 1 el wittewijnazijn
 1 el sojasaus
 1 el korianderpoeder
 400 gram perziken op sap
 1 ui
 1 rode paprika
 1 wortel
 2 tenen knoflook
 olijfolie
 150 gram diepvriesdoperwten
 1 stronk paksoi
 200 gram zilvervliesrijst



Instructies

1. Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Meng de maizena, tomatenpuree, azijn, sojasaus en korianderpoeder in een kom.
3. Laat de perziken uitlekken en voeg het sap toe aan de kom.
4. Pel de ui en snijd deze samen met de paprika en wortel in dunne reepjes. Roerbak de groenten 5 minuten op middelhoog vuur.
5. Pel ondertussen de knoflook en pers deze boven de pan uit.
6. Roer na 5 minuten de saus door de groenten.
7. Hak de perziken in stukjes en doe ze samen met de doperwten in de pan.
8. Snijd de paksoi in stukjes en voeg ook toe aan de pan.
9. Draai het vuur laag en laat de saus 10 minuten zachtjes koken.
10. Serveer de saus samen met de rijst en eet smakelijk!

ENERGIE	VET	VERZ.VET	EIWIT	KOOLHYD	VEZELS	ZOUT
351	7	1,1	8	62	7	0,2