



## Winterse roerbakschotel met knoflookstenaels

### Benodigheden (voor 4 personen)

Ca. 500 gram broccoli  
Flink knoflookstengels  
2 rode paprika's  
3 sjalotjes  
2 cm verse gemberwortel  
1 flinke rode peper  
100 gram cashewnoten, ongezoeten  
1 rookworst  
Zonnebloemolie  
Zeezout en versgemalen peper  
2 eetl gembersiroop en scheutje sojasaus

### Bereiden roerbakschotel met knoflookstengels

- Snijd de broccoli in roosjes, met de steeltjes er nog aan.
- Snijd de knoflookstengels in stukjes (1cm), de paprika's in repen en de sjalotjes in ringen.
- Snijd de geschilde gemberwortel en de rode peper, zonder zaadjes, fijn.
- Verhit een scheut zonnebloemolie in een wok en bak de sjalot, gember en peper ca. 2 minuten.
- Voeg broccoli, paprika en knoflookstengels toe en bak alles al omscheppend beetgaar.
- Snijd de rookworst in blokjes en schep deze samen met de gembersiroop, sojasaus en cashewnoten door de schotel en breng dit op smaak met zout en peper.

### Tips

Lekker met Pandanrijst en pitabrood.