



ingrediënten (4 personen)

1 ui
1 teentje knoflook
2 eetlepels olie
400 gr. Italiaanse roerbak groente
300 gram Boerenmetworst
250 gr. kastanje champignons
3 eetlepels santen
1 dl heet water
1/2 theelepel sambal
2 eetlepels ketjap
1 theelepel ketoembar
peper en zout
1 bosui

Bereiding.

Bak de ui en het teentje knoflook in de olie al omscheppend in 5 minuten bruin. Bak de Italiaanse roerbakgroente, de gesneden metworst en de champignons al omscheppend 5 min mee. Voeg de santen toe en 1 dl heet water en breng e.e.a. aan de kook. Breng op smaak met de sambal, ketjap ketoembar en peper en zout. Garneer met in ringetjes gesneden bosui. Lekker met witte rijst en Seroendeng.