

Atjar Tjampoer

Ingrediënten

- 100 gram winterwortel
- 100 gram sperziebonen
- 100 gram witte kool
- snufje zout
- 1 ui
- 1 eetlepel olie
- 100 ml azijn
- 3 eetlepels Culieet[®]
- 20 gram SteviJa Kristal[®] of 10 gram SteviJa Zoetpoeder[®]
- 2 theelepels kurkuma
- 100 gram taugé
- 1/4 komkommer (in blokjes)



Bereiding

Snijdt de wortel in lucifer-dunne reepjes, de sperziebonen in stukjes van circa 3 cm en de kool in lange smalle stroken.

Kook 5 minuten in weinig water met een snufje zout de gesneden groenten en giet het water af.

Snipper de ui. Verhit de olie in een pan en fruit de ui. Roer de azijn, Culieet, kurkuma en de Kristal of het Zoetpoeder er door heen en voeg de gekookte groenten, taugé en de komkommer toe.

Laat gedurende 2 minuten de groenten zachtjes koken en laat ze vervolgens in een kom afkoelen.

In de koelkast is deze Atjar Tjampoer enkele dagen houdbaar.