

## Recept Ritchie

Mijn lievelingsrecept: Gestoomde groenten bij de Indische rijsttafel

Nodig: stoompan, theedoek, cocktailprikkers/touw, gehakt, komkommer, spitskool (of groene kool), tofoe-blok, kruidenmix, pindasaus

Bereiding: meng kruidenmix met het gehakt. Snij tahoe in vierkante plakjes van ca. 2 cm dik en 6 cm breed. Pluk de koolbladeren los, zodat het grote ronde stukken zijn. Snij de komkommer in plakken van ca. 3 cm dik. Schep met een theelepel het binnenste van de komkommerplakjes en tahoeplakjes eruit (zodat er een kratertje ontstaat) maar hou een randje over en zorg dat de bodem net intact blijft (zie fotootjes). Vul de komkommer en tahoe met het gekruide gehakt. Vul de koolbladeren met het gekruide gehakt, vouw ze dicht en zet vast met cocktailprikkers (of touw). Leg de plakjes en bladeren in het stoommandje, doe een schone theedoek om het stoomdeksel (voorkomt neerslaan stoomdruppels op de groenten), en stoom de groenten gaar. Opdienen met pindasaus (bij de rijst). Eet smakelijk!

