**Sajoer Lodeh uit het conimexboekje van papa**

Nodig:

500 - 600 g gemengde groenten (komkommer, taugé, broccoli of bloemkool in roosjes, haricot verts of sperzieboontjes, worteltjes, Chinese, spits of witte kool)

2 dl kippenbouillon van tablet

2 uien

2 eetlepels arachide olie

2 theelepels sambal oelek of tjampoer

1 ½ - 2 eetlepels santen mix

1 eetlepel Javaanse of bruine basterdsuiker

1 theelepel knoflookpoeder

1 theelepel laos

1 theelepel serehpoeder

1 theelepel ketoembar

Bereiding:

Maak de groenten schoon. Snijd de groenten (behalve de taugé) in kleine stukjes. Snipper de uien. Verhit de olie en fruit de uien onder voortdurend roeren en omscheppen tot ze beginnen te kleuren. Voeg knoflookpoeder, sambal, laos, serehpoeder, suiker en ketoembar toe. Roer alles goed door. Schenk de bouillon erbij. Breng het geheel aan de kool. Kook de groenten niet langer dan 8 - 10 min. in de sterk gekruide bouillon. Roer er vlak voor het opdienen santen mix door. Laat er nog even de kook over komen.