**Thaise groenten met kokos**

Ingrediënten:

1 eetlepel olie

2 kleine uitjes, in stukjes

1 theelepel gemalen komijn (djintan)

150 gr bloemkoolroosjes

1 middelgrote rode paprika, in stukjes

2 stengels bleekselderij, in schuine stukjes

2,5 dl kokosmelk

2,5 dl groentebouillon

2 el zoete chilisaus

150 gr sperziebonen

Bereiding:

Olie in een wok verwarmen. Ui en djintan toevoegen en op een matig vuur ca. 2 minuten glazig bakken. Bloemkool toevoegen en op hoog vuur 2 minuten al roerend bakken. Daarna paprika, bonen en selderij erbij doen tot groenten een klein beetje gaar zijn. Kokosmelk (of blikje of 4 cm santen met water) toevoegen met de bouillon en de chilisaus. Nog enkele minuten doorkoken tot de groenten net gaar zijn.