



# Vegetarwok med kinesisk saus og ris

Ingredienser :

- Paprika (kuttet i strimler)
- Vanlige erter (hermetisert)
- Kikerter (hermetisert)
- Sukkererter (hele belger)
- Champignon (fersk, kuttet i flak)
- Bønnespirer
- Gulrot (kuttet i mellomtynne skiver)
- Hodekål (kuttet i tynne strimler)
- Krydder: Salt (1/4 ts), pepper (1/4 ts), oregano (1/4 ts), basilikum (1/4 ts) og merian (1/4 ts)
- Saus: sambal manis og ketjap manis (blandes sammen halvt om halvt, ca 1 stor ss av hver).  
Evt. kan man bruke chilisaus som erstatning for sambal manis hvis man ikke finner det.

Fremgangsmåte:

1. Sett på ovnen på 200 grader.
2. Kutt opp grønnsakene som beskrevet over.
3. Sett på ris
4. Legg grønnsakene i en ildfast form og ha på salt, pepper og krydder. Bland alt sammen sammen. Sett formen midt i ovnen i 10-15 min. Rør i grønnsakene noen ganger underveis sånn at de ikke brenner seg på toppen. Steketiden kan variere utifra tykkelsen på grønnsaksbitene og hvor kraftig ovnen er.
5. Bland sambal manis og ketjap manis i en liten sausepanne ved siden av, og varm opp (skal ikke koke).
6. Retten serveres varm med ris og varm saus.