### Raapsteeltjes met vis en tomaten

Ingrediënten:

Chinese kool, paksoi, of raapsteeltjes 6 gedroogde tomaten, in reepjes gesneden
2 eetl. Sojasaus 2 sjalotten, gesnipperd
1 teen knoflook, geperst een scheutje olijfolie
1 blikjes tonijn in olie 1 theel. Provençaalse kruiden en/of kerrie

Bereidingswijze:

Was de groente en snijd ze in kleine stukken. Fruit sjalotten en knoflook in olijfolie en voeg na een paar minuten de groente en de tomatenreepjes toe. Voeg na ongeveer 5 min. sojasaus, een scheutje water en kruiden toe en laat de groente in 10 min. beetgaar stoven. Voeg op het laatst de vis in stukjes toe en roer dit door het groentenmengsel. Serveer dit hartige mengsel met rijst of een ander graansoort en een frisse salade. De combinatie van gedroogde tomaten, sojasaus, kruiden en vis geven een aparte fijne smaak aan dit gerecht.