



Garnalen met gekaramelliseerde walnoten

op gebakken rijst met prei



20-30min



2 personen

De sterren van dit recept zijn niet alleen de gebakken garnalen en gebakken rijst, maar ook de gekaramelliseerde walnoten. Voor die laatste smelt je wat suiker in een koekenpan die je een beetje laat karamelliseren. Vervolgens roer je hier vlug de walnoten door en laat je de mix afkoelen. Het resultaat? Een heerlijk knapperige, zoete topping voor over dit fijne bordje rijst, garnalen en groenten.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische basmatirijst
- 1 prei
- 200g wittekoolreepjes
- 25g walnoten ¹⁵
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 1 zakje maizena
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik de rest van de witte kool in een salade of een ander recept.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), eieren (3), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1041kcal, vet 54.8g, koolhydraten 106.8g, eiwit 26.9g



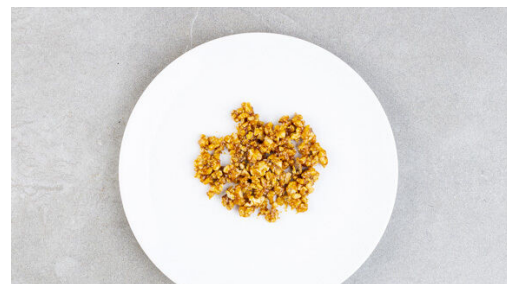
1. Rijst en groenten koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Snijd de **prei** in ringen van ca. 1cm breed. Voeg de **wittekoolreepjes**, **rijst** en **prei** toe aan het kokende water. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



4. Rijst bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Voeg de **rijst met groenten** toe en roerbak 4-6min. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Walnoten karamelliseren

Hak de **walnoten** grof. Smelt 1el suiker in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur tot de suiker goudkleurig is. Draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Voeg de **walnoten** toe, roer vlug door en schep uit de pan. Laat de **gekaramelliseerde walnoten** afkoelen op een bord. Maak de pan schoon.



5. Garnalen bakken

Verhit de gebruikte middelgrote koekenpan met een dunne laag plantaardige olie op hoog vuur. De olie is heet genoeg als deze begint te bubbelen zodra je er een houten lepel insteekt. Voeg de **garnalen** toe aan de hete olie en bak ze in ca. 1min per zijde goudbruin en knapperig.



3. Garnalen voorbereiden

Spoel de **garnalen** in een zeef en dep ze droog. Hussel om met de **maizena** en een flinke snuf zout.



6. Saus maken

Meng 2el mayonaise met de **helft van de sojasaus**, 1el honing en 1el plantaardige olie, voeg evt. meer **sojasaus** en zout toe. Serveer de **rijst** met de **garnalen**, besprenkel met de **saus** en bestrooi met de **walnoten**.