

DINNERLY



Slabootjes met larb-garnalen met sushirijst, pinda's en komkommer



ca. 25min



2 personen

Larb is een traditionele vleessalade uit Laos, die je meestal met papaya en rijst serveert. Onze originele twist op dit recept mag er ook wezen: slabootjes met sushirijst, knapperige pinda's en malse garnalen. Alles wordt op smaak gebracht met een citroengras-chilisaus en limoen. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g sushirijst
- 1 komkommer
- 2 kroppen babyromanasla
- 50g gezouten pinda's²
- 1 onbehandelde limoen
- 2x garnalen (ontdood)¹
- 100ml citroengras-chilisaus

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

Schaaldieren (1), Pinda's (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 761kcal, vet 30.4g, koolhydraten 79.1g, eiwit 42.0g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Komkommer inleggen

Los ½tl suiker en een snuf zout op in 1el lichte azijn. Halveer de **komkommer** in de lengte en schraap met een kleine lepel de **waterige kern** eruit. Snij de **komkommer** dan in dunne plakjes, meng met het **inlegmengsel** en zet opzij.



3. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de harde onderkant van de **sla** en haal de **bladeren** los van elkaar. Prik een gaatje in het zakje van de **pinda's** (zodat de lucht kan ontsnappen) en plet de **pinda's** met een deegroller of zware pan in kleine stukjes. Snij de **limoen** in partjes.



4. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier. Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Voeg de **garnalen**, de knoflook en de **citroengras-chilisaus** toe en bak 3-4min, tot de **garnalen** gaar en mooi roze zijn.



5. Afmaken en serveren

Vul de **slablaadjes** met **rijst** en top met de **garnalen** en **pinda's**. Serveer met de **ingelegde komkommer** en de **partjes limoen**.



6. Zelf doen!

Om er een nog gezelligere maaltijd van te maken kun je alle onderdelen bereiden en dan los in bakjes en kommen op tafel zetten. Zo kan iedereen hun eigen slabootjes vullen.