



## Roerbak met runderreepjes en kokos

met paprika, pinda's en limoen



ca. 25min



2 personen

Even onder ons, wie gaat er nog naar een restaurant als je thuis zelf zo'n heerlijk feestmaal kunt maken? Wat dacht je van deze: een snelle roerbak van mals rundvlees, met tomaat en paprika in een romige kokossaus met gember, knoflook en limoen. Erbij geurige basmatirijst en knapperige pinda's en verse koriander.

## Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 gele paprika
- 2 tomaten
- 1x runderreepjes
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 200ml kokosmelk
- 25g gezouten pinda's<sup>5</sup>
- 10g verse koriander

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

### Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 723kcal, vet 30.4g, koolhydraten 75.5g, eiwit 37.5g



### 1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



### 4. Kokospasta maken

Schil de **gember** en pel de **knoflook**. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Doe de **gember** en de **knoflook** met het **limoensap**, de **helft van de kokosmelk** en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad. **Tip:** gebruik de **rest van de kokosmelk** bv. in een smoothie.



### 2. Runderreepjes bakken

Snijd de **paprika** in reepjes en de **tomaten** in partjes. Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **runderreepjes** met een snuf zout ca. 1min scherp aan, het **vlees** hoeft nog niet gaar te zijn. Schep ze uit de pan en zet de pan terug op hoog vuur.



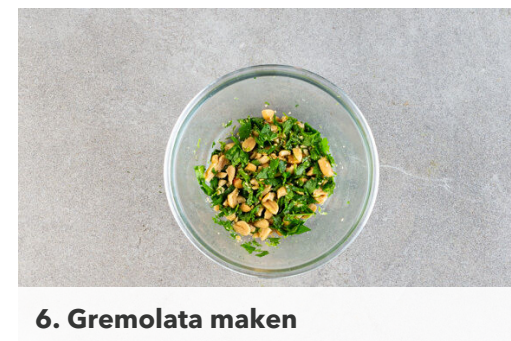
### 5. Roerbak afmaken

Voeg de **kokospasta** toe aan de **groenten** in de pan en bak ca. 4min, roer regelmatig. Voeg de **runderreepjes** weer toe en verwarm 1-2min. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



### 3. Groenten bakken

Voeg de **paprika** met een snuf zout toe aan de pan en roerbak ca. 5min. Voeg de **tomaten** toe en bak nog ca. 2min.



### 6. Gremolata maken

Hak de **pinda's** grof. Hak de **koriander incl. steeltjes** ook grof. Meng de **pinda's**, **koriander** en **limoenrasp**. Serveer de **roerbak** op de **rijst** en bestrooi met de **gremolata**.