



Jamaicaanse curry met gehakt en kokos

op basmatirijst met groente-bonenmix



ca. 25min



2 personen

Vandaag komt er leven in de brouwerij met een gerecht geïnspireerd op de Jamaicaanse keuken. Deze curry met gehakt en kokos is heel kleurrijk en ontzettend rijk aan smaken: gember, knofloof, harissa, curry, kokos en nog meer. En het mooiste is dat alles perfect bij elkaar past: ieder ingrediënt brengt het beste in alle andere naar voren. Genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 stukje verse gember
- 1 tomaat
- 150g basmatirijst
- 1x verse groentemix: Mexicaans
- 1 zakje knoflookplakjes
- 1 zakje harissa
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje kokosrasp

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef
- waterkoker

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

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 43.5g, koolhydraten 72.2g, eiwit 31.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 375ml water aan de kook in een waterkoker. Pel en halveer het **sjalotje** en snijd in dunne reepjes. Schil de **gember** en rasp deze grof. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Was de **rijst** grondig in een zeef.



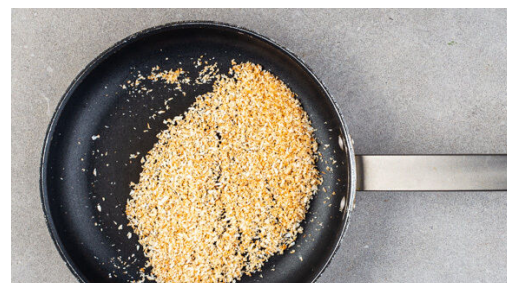
4. Curry koken

Schep het **gehakt**, de **tomaat** en de **helft van de tomatenpuree** erdoor en bak ca. 4min mee, tot het **gehakt** rul is. Giet de laatste 75ml heet water erbij, breng aan de kook en laat 3-4min inkoken, tot het meeste van het vocht verdampt is.



2. Rijst koken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie. Bak de **groentemix** met 1/2tl zout ca. 2min op hoog vuur. Voeg de **rijst**, 300ml water en nog een flinke snuf zout toe. Leg een deksel op de pan en laat het geheel 10-12min koken tot het water opgezogen en de **rijst** gaar is. Laat het geheel afgedekt rusten.



5. Kokosrasp roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan en rooster het **kokosrasp** in 1-2min goudbruin. **Let op:** het kan snel aanbranden.



3. Curry opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Voeg de **sjalot**, **gember**, de **helft van de knoflookplakjes**, **3/4e van de harissa** (of meer naar smaak), de **currykruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper toe. Roer goed door en bak ca. 2min op hoog vuur.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **groenterijst** over de borden en schep de **curry** erop. Bestrooi met de geroosterde **kokos**.