



## Asperges en radijsjes met limoendressing

op kokosrijst met chili-pindatopping



ca. 30min



2 personen

Vandaag zet je een culinair lentefeest op tafel! Heerlijke kokosrijst met een krokante, zoet-pittige kokos-pindatopping. En knapperige groene asperges en radijsjes in een hartige dressing van limoen en misopasta op smaak gebracht met verse koriander. Zo smaakt de lente!



### Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 200ml kokosmelk
- 1 onbehandelde limoen
- 25g misopasta <sup>1,6</sup>
- 250g groene asperges
- 1 bosje radijsjes
- 1 Thaise chilipeper
- 1 zakje kokosnippers <sup>12</sup>
- 25g gezouten pinda's <sup>5</sup>
- 10g verse koriander

### Wat je thuis nodig hebt

- 2½tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie

### Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

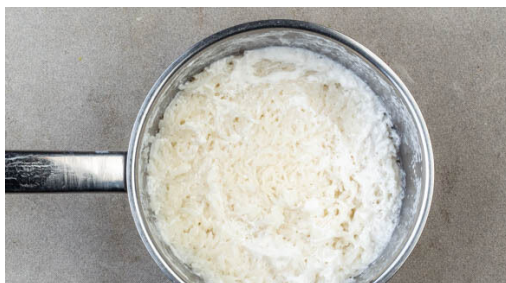
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 872kcal, vet 45.8g, koolhydraten 98.1g, eiwit 16.8g



#### 1. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Doe de **rijst** met de **kokosmelk**, 200ml water en een snuf zout in een kleine kookpan en breng aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Roer regelmatig.



#### 2. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Klop een **dressing** van ½tl **limoenrasp**, het **limoensap**, de **misopasta**, 2tl honing en 2el plantaardige olie.



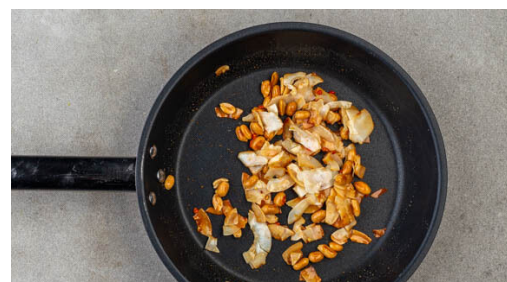
#### 3. Asperges koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **asperges**. Verwijder de houtachtige uiteinden van de **asperges** en snijd dikkere stelen in de lengte doormidden. Voeg de **asperges** toe aan het kokende water en kook 2-3min. Spoel de **asperges** af in een zeef met koud water en laat uitlekken.



#### 4. Radijsjes snijden

Snijd de **radijsjes** in hele dunne plakjes en meng ze met de **dressing**. **Tip:** snijd de **radijsjes** evt. een mandoline, als je die hebt.



#### 5. Pinda's roosteren

Snijd de **helft van de chilipeper** in dunne ringen. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **chilipeper** met de **kokosnippers**, de **pinda's** en ¼tl honing al roerende ca. 2min, tot de honing opgelost is.



#### 6. Koriander snijden

Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof. Meng de **koriander** en de **asperges** met de **radijsjes** en de **dressing**. Verdeel de **kokosrijst** over borden en serveer de **asperges en radijsjes** bovenop. Bestrooi met de **kokos-pindatopping**.