



## Spargel und Radieschen mit Limettendressing

auf Kokosreis mit Chili-Erdnüssen



ca. 30min



2 personen

Heute ist kulinarische Vielfalt angesagt: Jasminreis wird mit Kokosmilch kombiniert, Erdnüsse mit Chili und Kokosflocken. Es gibt ein spritziges Dressing aus Limette und Misopaste. Alles in allem eine großartige Begleitung zu knackigem grünen Spargel und Radieschen, verfeinert mit frischem Koriander. So schmeckt der Frühling!

## 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

- 2¼tl honing
- peper en zout
- 30ml plantaardige olie

## Kookgerei

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

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. Reis kochen

Den **Reis** in een Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Mit der **Kokosmilch**, 200ml Wasser und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Zum Kochen bringen, dann abgedeckt bei niedrigster Hitze unter gelegentlichem Rühren 10-12Min. kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen und der **Reis** gar ist.



4. Radieschen schneiden

Die **Radieschen** in sehr dünne Scheiben schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. **Tipp:** Wenn vorhanden, die **Radieschen** mit einem Gemüsehobel schneiden.



2. Dressing zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. ½TL **Limettenschale**, den **Limettensaft**, 2EL Pflanzenöl, die **Misopaste** und 2TL Honig zu einem **Dressing** verrühren.



5. Erdnüsse rösten

Die ½ der **Chilischote** in dünne Ringe schneiden. Mit den **Kokosflocken** und den **Erdnüssen** in einer kleinen Pfanne mit ¼TL Honig bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren ca. 2Min. anrösten, bis sich der Honig aufgelöst hat.



3. Spargel kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Spargel** zum Kochen bringen. Die hölzernen Enden des **Spargels** schälen und dickere Stangen längs halbieren. Sobald das Wasser kocht, den **Spargel** hineingeben und 2-3Min. kochen. Den **Spargel** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



6. Koriander schneiden

Den **Koriander** grob schneiden. Mit dem **Spargel** zu den **Radieschen** geben und mit den **Radieschen** und dem **Dressing** vermengen. Auf dem **Kokosreis** anrichten und mit dem **Kokos-Erdnuss-Topping** garniert servieren.