



Pittige curry-rijstballetjes

met kokosgroenten en koriander



30-40min



2 personen

Vandaag maak je wel een heel bijzondere variant op de Thaise curry. In de romige curry van spinazie en wortel serveer je namelijk krokant gebakken rijstballetjes. Zo is de rijst niet een bijgerecht, maar het centrale element. Het kost even iets meer tijd om de balletjes te maken - je moet de rijst immers nog koken en iets af laten koelen - maar daar krijg je een bijzondere traktatie voor in de plaats.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1x cavolo nero
- 1x champignons
- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 1 wortel
- 1 pakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote 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

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 37.0g, koolhydraten 89.5g, eiwit 17.3g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 240°C. Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water toe. 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. Rijstballetjes maken

Spoel de **rijst** in een zeef met koud water om. Laat uitlekken en meng de **rijst** dan met **2-3tl currypasta**, 3-4el bloem en 1/2tl zout. Neem telkens **1el rijst** en draai er met natte handen balletjes van.



2. Groenten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verwijder de stelen en hak de **bladeren** van de **cavolo nero** grof. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in plakjes.



5. Rijstballetjes bakken

Verdeel de **rijstballetjes** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1-2tl olie. Bak de **balletjes** in ca. 10min goudbruin en knapperig in de oven. Draai ze halverwege een keer om.



3. Curry koken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **gember** toe en bak 2min mee. Voeg de **wortel** en **1-2tl currypasta** toe en bak 1min. Blus af met de **kokosmelk** en laat alles 15-20min zachtjes koken. Voeg halverwege de kooktijd de **champignons** en **cavolo nero** toe.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander** zonder harde steeltjes grof. Snijd de **limoen** in partjes. Breng de **curry** op smaak met **limoensap** naar wens, de **helft van de sojasaus** en evt. een snuf zout en peper. Schep de **curry** met de **rijstballetjes** erbovenop. Bestrooi met de **koriander** en geef de **rest van de limoenpartjes** erbij.