



Pikante curryrijstballetjes

met spinazie, wortel en limoen



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 terug!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 100g babyspinazie
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 1 wortel
- 1 pakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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 701kcal, vet 33.3g, koolhydraten 85.1g, eiwit 15.2g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg 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 en laat uitlekken. Meng de rijst met **1-2tl currypasta** en 1-2el bloem, en breng op smaak met zout. Neem telkens 1el **rijst** en draai er met vochtige handen **balletjes** van.



2. Groenten voorbereiden

Sorteer de **spinazie** evt. en verwijder de harde stelen, snijd de **spinazie** in repen. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. 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 grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **gember** toe en bak ca. 2min mee. Voeg de **wortel** en **1-2tl currypasta** toe en bak ca. 1min mee. Blus af met de **kokosmelk** en 50ml water en laat alles 15-20min zachtjes koken. Voeg halverwege de kooktijd de **champignons**. Schep de **spinazie** aan het einde erdoor.



6. Koriander hakken

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