



Veracruz-garnalen met rozijnen

met limoenrijst, olijven en koriander



ca. 25min



2 personen

Garnalen met rozijnen, olijven en koriander? Het lijkt een ongebruikelijke combinatie, maar 'shrimp Veracruz' is een bekend en geliefd Mexicaans gerecht. Chef Amanda ontwikkelde deze snelle versie, met paprika en limoenrijst, zodat je het eens kunt proberen. En dan ga je het ongetwijfeld nog veel vaker maken!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode ui
- 1 gele paprika
- 2 tomaten
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1 zakje groene olijven
- 1x garnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

schaaldieren (2), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

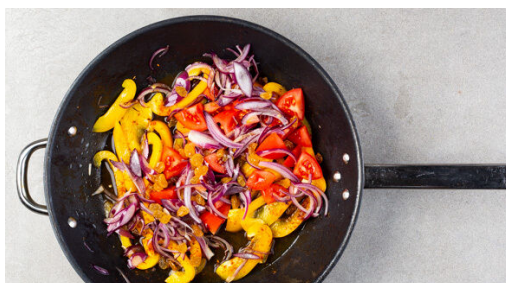
Voedingswaarde per portie

calorieën 525kcal, vet 11.8g, koolhydraten 83.2g, eiwit 21.6g



1. Rijst koken

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. Draai het vuur helemaal 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. Groenten garen

Voeg de **paprika, tomaat, Mexicaanse kruiden** en een flinke snuf zout toe en bak het geheel ca. 5min, tot de **tomaten** hun vocht beginnen te verliezen. Schenk 100ml water in de pan en voeg de **rozijnen** toe. Draai het vuur lager, doe een deksel op de pan en laat het geheel ca. 5min zachtjes koken. Roer af en toe door en voeg water toe als de pan te droog wordt.



2. Groenten snijden

Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne reepjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** ook in reepjes. Hak de **tomaten** grof.



5. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Snijd de **olijven** in ringen. Spoel de **garnalen** af en dep ze droog.



3. Ui fruiten

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog-hoog vuur met 1 el olijfolie. Bak de **ui** 2-3min.



6. Garnalen toevoegen

Voeg de **garnalen** toe aan de pan en draai het vuur middelhoog-hoog. Bak ca. 3min en voeg dan het **limoensap** en de **olijven** toe. Roer de **rijst** los en schep de **limoenrasp** erdoor. Proef of je nog zout wil toevoegen. Serveer de **limoenrijst** met het **garnalenpannetje** en bestrooi met de **koriander**.