



Waikiki-varkensgehaktballen met ananas

en zoetzure paprika op basmatirijst



30-40min



2 personen

Waikiki is een bekende buurt in Honolulu, aan de Hawaiaanse kust. De buurt wordt graag bezocht door surfers, want de golven zijn berucht en de stranden beroemd. Waan je even in de Hawaiaanse zon met dit heerlijke zoetzure gerecht, vol tropische smaken zoals ananas, gember en chili.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 1 stukje verse gember
- 1x varkensgehakt
- 1 blikje ananaskukjes
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}
- 50ml zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

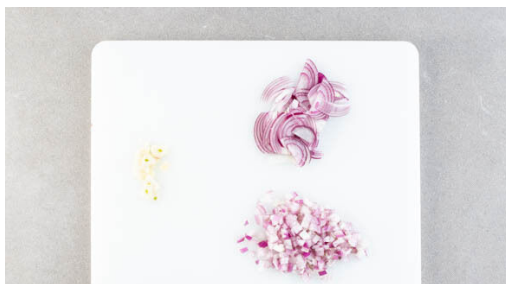
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 930kcal, vet 40.8g, koolhydraten 107.5g, eiwit 31.6g



1. Ui snijden

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan voor de **rijst**. Pel en halveer de **ui**. Snijd **1 helft** in dunne reepjes en hak de **andere helft** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



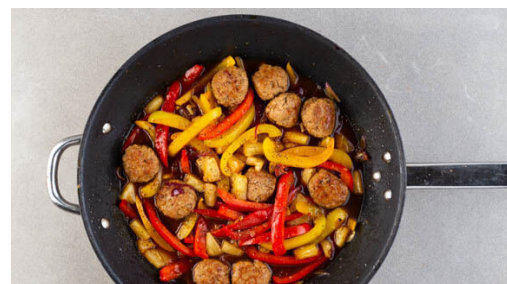
4. Gehaktballen maken

Meng het **gehakt** met de **gehakte ui**, **2/3e van de gember** en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed en draai **10-12 gehaktballetjes**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en braad de **gehaktballen** in 4-5min rondom aan.



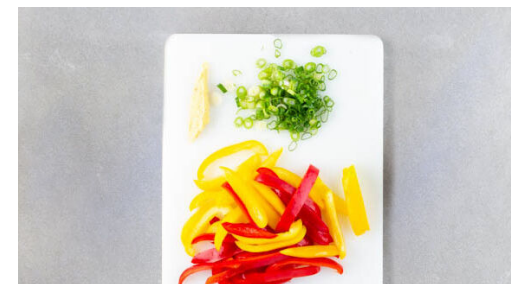
2. Rijst koken

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.



5. Paprika bakken

Verhit tegelijkertijd een 2e grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** en de **rest van de ui** 2-3min, draai het vuur middelhoog en voeg de **knoflook**, de **rest van de gember**, de **ananas incl. sap** en de **sauzen** toe. Stoof ca. 1min en voeg de **gehaktballen** met 1el azijn en een snuf zout en peper toe.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in reepjes. Snijd de **bosui** in ringen. Schil en rasp of hak de **gember** fijn.



6. Serveren

Serveer de **gehaktballetjes** in **sauz** met de **rijst** en bestrooi met de **bosui**.