



Maleisisch gehaktpannetje

met tamarinde-pindasaus en jasmijnrijst



ca. 25min



2 personen

Deze Maleisische gehaktschotel zit werkelijk boordevol smaak! Je maakt eerst je eigen kruidenpasta van limoengras, knoflook, rendangkruiden en tamarinde, en daar bak je het gehakt in rul. Vervolgens draai je ook nog een snelle pindasaus in elkaar met de rest van de tamarinde. En het geheel wordt ook nog eens geserveerd op geurige jasmijnrijst.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 bosui
- 1 stengel citroengras
- 1 teen knoflook
- 1 zakje rendangkruident
- 1 zakje tamarindepasta
- 250g rundergehakt
- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 50g gezouten pinda's⁵
- 100g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

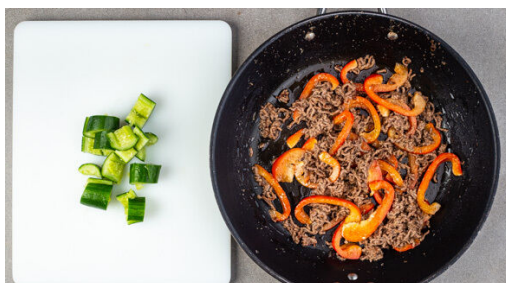
Voedingswaarde per portie

calorieën 1009kcal, vet 58.6g, koolhydraten 82.0g, eiwit 38.4g



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.



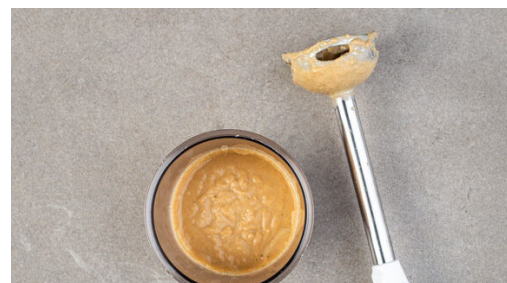
4. Groenten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Voeg toe aan het **gehakt** en bak 3-4min, tot de **paprika** zachter is. Leg de **komkommer** op een snijplank en kneus met een zware pan of vleesklopper tot de schil breekt en de **komkommer** in grove stukken uiteenvalt. Snijd dan in hapklare blokjes.



2. Kruidenpasta maken

Snijdt de **bosui** in 3-4 stukken. Kneus het **citroengras** met de platte kant van je mes, verwijder het buitenste blad en hak grof. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **knoflook**, **bosui**, het **citroengras**, de **rendangkruident**, de **helft van de tamarinde**, 2el plantaardige olie en 1tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een grove **kruidenpasta**.



5. Pindasaus maken

Doe de **pinda's** in de gebruikte maatbeker met de **rest van de tamarinde**, 1tl suiker, 1el plantaardige olie en 2-3el water. Pureer glad en voeg evt. wat extra water toe als je de **sous** te dik vindt. Breng op smaak met zout, peper en suiker.



3. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **kruidenpasta** ca. 1min en voeg het **gehakt** toe. Bak in 6-8min bruin en rul.



6. Spinazie toevoegen

Neem de **gehaktpan** van het vuur, voeg de **spinazie** toe en laat slinken. Voeg de **helft van de pindasaus** toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **rijst** over kommen of diepe borden en serveer het **gehaktmengsel** er bovenop. Garneer met de **smashed komkommer** en besprenkel met de **rest van de pindasaus**.