



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 sweet 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
- 250g varkensgehakt
- 1 blikje ananasstukjes
- 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 947kcal, vet 40.7g, koolhydraten 111.9g, eiwit 31.4g



1. Ui snijden

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



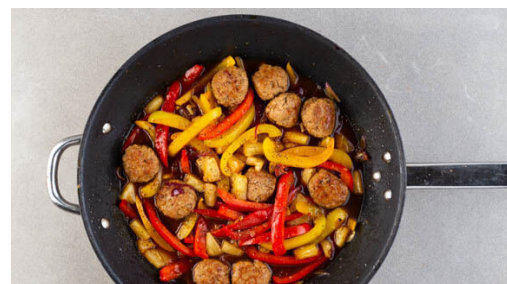
4. Gehaktballen maken

Meng het **gehakt** met de **gehakte ui**, ca. **2/3e van de gember** en een 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.



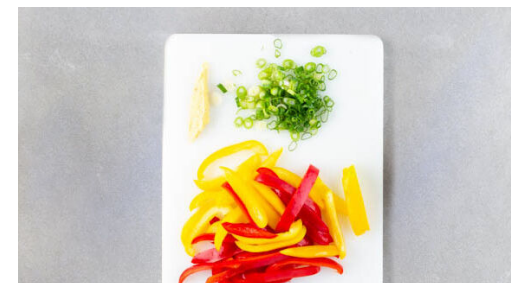
2. Rijst koken

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 **uireepjes** 2-3min. Draai het vuur middelhoog en voeg de **knoflook**, de **rest van de gember**, de **ananas incl. sap** en de **sauzen** toe. Laat ca. 1min zachtjes koken en breng op smaak met zout, peper en 1el azijn. Voeg dan de **gehaktballen** 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. Afmaken en serveren

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