



Vietnamees varkensgehakt op kokosrijst

met srirachasaus en groentelintensalade



ca. 25min



2 personen

Deze zomerse traktatie komt in de vorm van luchtige kokosrijst geserveerd met een snelle salade van komkommer- en wortellinten, Thaise basilicum en verse munt. De smaak komt van is krokant gebakken varkensgehakt dat je op Vietnamese wijze bereidt, in een kruidenpasta gemaakt van citroengras, knoflook, limoen en vissaus. Srirachamayo erover en je kunt aan tafel.

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes kokosnippers ¹²
- 150g basmatirijst
- 1 limoen
- 1 stengel citroengras
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 zakje vissaus ⁴
- 250g varkensgehakt
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 20g verse kruidenmix: munt & Thais basilicum
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

eieren (3), vis (4), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 984kcal, vet 57.8g, koolhydraten 83.2g, eiwit 31.6g



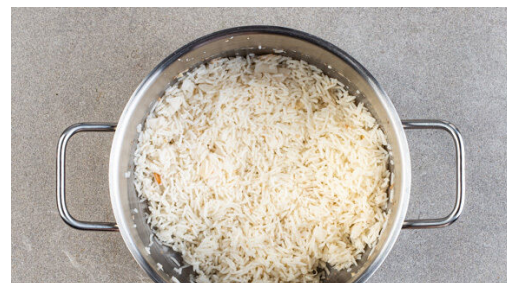
1. Kokosnippers roosteren

Rooster de **kokosnippers** in 1-2min goudbruin in een kleine kookpan zonder vet. Schep de **helft van de kokos** uit de pan en zet opzij. Voeg 300ml water en een flinke snuf zout toe aan de kookpan met de **rest van de kokos** en breng aan de kook.



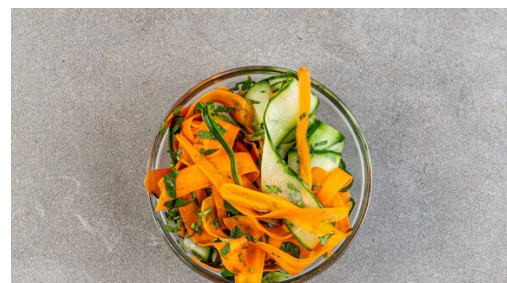
4. Gehakt rul bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Meng het **gehakt** met de **kruidenpasta**, voeg toe en bak in 8-10min bruin, rul en een beetje knapperig. Breng op smaak met zout en peper.



2. Reis koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan de pan met **kokoswater** 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. Salade maken

Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm samen met de **komkommer** in lange linten met een dunschiller. Hak de **Thaise basilicum- en muntblaadjes** grof. Hussel de **groentelinten** om met de **gehakte kruiden**, **1tl limoensap**, de **rest van de limoenrasp** en een snuf zout.



3. Kruidenpasta pureren

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Verwijder de buitenste bladeren van het **citroengras**, schil de **gember**, pel de **knoflook** en snijd alles in dunne plakjes. Doe in een hoge (maat)beker met de **helft van de limoenrasp**, de **helft van het limoensap**, de **vissaus**, 1el plantaardige olie, 1tl suiker en een snuf zout en peper. Pureer grof.



6. Sauce maken

Meng de **sriracha** met 2el mayonaise en voeg naar smaak een snuf suiker of wat **limoensap** toe. Verdeel de **kokosrijst** over diepe borden of kommen en verdeel het **gehakt** en de **salade** erover. Besprenkel met de **sous** en bestrooi met de **rest van de kokosnippers**.