



Kipworstjes in kruidige saus

met aubergine en paksoi op jasmijnrijst



ca. 35min



2 personen

Vandaag serveer je jasmijnrijst met daarop een verzameling lekkernijen: gebakken aubergine, shiitakepaddenstoelen, paksoi en kippenworstjes zijn nog maar het begin. De echte ster van de maaltijd is namelijk de kruidige saus die je maakt van gember, knoflook, oestersaus en ketjap manis. Vol van smaak en overheerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 aubergine
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 25ml ketjap manis ⁶
- 50ml oestersaus ^{1,6,14}
- 3 kipworstjes
- 1 paksoi
- 100g shiitake
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote 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

gluten (1), soja (6), weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 756kcal, vet 30.6g, koolhydraten 91.3g, eiwit 33.1g



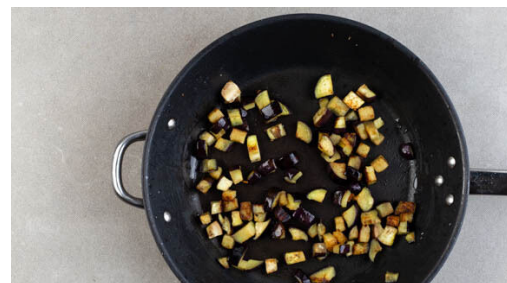
1. Rijst koken

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. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Ingrediënten snijden

Snijd de **worsten** in plakken van ca. 1cm dik. Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart in repen van ca. 2cm breed.



2. Aubergine bakken

Snijd de **aubergine** in blokjes van 1-2cm. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur. Voeg de **aubergine** en een snuf zout toe en bak in 5-7min rondom goudbruin. **Tip:** Sprenkel aan het begin een beetje water over de **aubergine**, zo wordt hij mooi zacht.



5. Saus koken

Voeg de **worst**, de **shiitake**, de **witte paksoi** en 1el plantaardige olie toe aan de pan met **aubergine** en bak 3-5min mee. Giet de **sous** erbij en laat 2-3min op laag vuur zachtjes koken.



3. Saus pureren

Schil de **helft van de gember** en hak fijn. Pel de **knoflook** en doe met de **gember**, **ketjap manis**, **oestersaus**, 1tl honing en 50ml water in een hoge beker. Pureer het geheel met een staafmixer tot een fijne saus.



6. Paksoi toevoegen

Voeg de **groene paksoi** toe aan de pan en laat slinken. Pluk de **Thaise basilicum** van de stengels. Proef de **sous** en breng op smaak met zout. Schep de **rijst**, **groenten** en **worst** met **sous** op borden en garneer met de **basilicum**.