



Thais varkensgehakt met jasmijnrijst

met miso, tamarinde en vissaus



20-30min



2 personen

Deze Thaise varkensstoof zit bomvol smaak, dankzij de heerlijke saus die chef Lieke voor ons bedacht. Je mengt tamarindepasta met misopasta en vissaus en voegt het toe aan het knapperig gebakken varkensgehakt. Samen met de geplette cherrytomaten zorgt dit voor een smeùige saus vol met smaak en geur. Je maakt er jasmijnrijst met lekker veel groenten bij en je bestrooit alles met Thaise basilicum.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 250g verse nasigroenten
- 250g varkensgehakt
- 2 zakjes sriracha
- 1 onbehandelde limoen
- 20ml vissaus ⁴
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 250g cherrytomaten
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 734kcal, vet 29.6g, koolhydraten 83.0g, eiwit 34.9g



1. Groenten bakken

Breng 325ml water aan de kook in een waterkoker. Was de **rijst** grondig in een zeef. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Voeg de **nasigroenten** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 2min.



2. Rijst koken

Voeg de **rijst** en het gekookte water toe, draai het vuur helemaal laag en leg een deksel op de pan. Kook 10-12min, tot alle vloeistof is opgenomen en de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



3. Gehakt rul bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak het **gehakt** toe in ca. 4min bruin en rul en breng op smaak met de **srirachausaus**.



4. Saus maken

Pers de **limoen** uit. Meng het **limoensap** met de **vissaus**, **misopasta** en 2el water.



5. Tomaten pletten

Voeg de **cherrytomaten** toe aan de koekenpan en gaar 5-6min mee. Plet de **tomaatjes** met een spatel tot het **sap** eruit komt. Voeg de **saus** toe aan de pan en bak het geheel al roerende ca. 2min op hoog vuur, tot de **saus** een beetje ingedikt is.



6. Afmaken & serveren

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes**. Breng de **groenterijst** op smaak met zout en verdeel over de borden. Serveer het **gehakt in de saus** er bovenop en bestrooi met de **Thaise basilicum**.