



Jamaicaanse curry met gehakt en kokos

op basmatirijst met groente-bonenmix



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je een gerecht geïnspireerd op de Jamaicaanse keuken. Deze curry met varkensgehakt en kokos is kleurrijk en ontzettend rijk aan smaken: gember, knoflook, ras el hanout, curry madras en nog meer. En het mooiste is dat alles perfect bij elkaar past: ieder ingrediënt brengt het beste in alle andere naar voren. Genieten!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 150g basmatirijst
- 400g Mexicaanse groentemix
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 250g varkensgehakt
- 1 blikje tomatenpuree
- 25g kokosrasp

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- kleine koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 880kcal, vet 37.5g, koolhydraten 94.8g, eiwit 38.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 375ml water aan de kook in een waterkoker. Pel, halveer en hak het **sjalotje** grof. Schil de **gember** en rasp grof. Pel de **knoflook** en snijd deze fijn. Snijd de **tomaat** in blokjes. Was de **rijst** grondig in een zeef.



2. Rijst koken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak de **groentemix** met ½tl zout ca. 2min. Voeg de **rijst** met 300ml gekookt water en een flinke snuf zout toe. Leg een deksel op de pan, draai het vuur helemaal laag en laat het geheel 10-12min koken tot het water opgezogen en de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



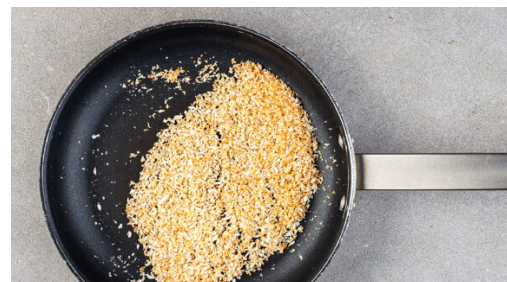
3. Curry opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Voeg de **sjalot**, **gember**, de **knoflook**, ¾ van de **ras el hanout** (of meer naar smaak), de **currykruiden**, ½tl zout en een snuf peper toe. Roer goed door en bak ca. 2min.



4. Curry koken

Voeg het **gehakt**, de **tomaat** en de **helft van de tomatenpuree** toe en bak het **gehakt** in ca. 4min goudbruin. Giet de laatste 75ml heet water in de pan, breng aan de kook en laat 3-4min op laag vuur sudderen, tot het grootste gedeelte van de vloeistof is verdampt.



5. Kokosrasp roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **kokosrasp** in 1-2min goudbruin.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **groenterijst** en de **curry** over de borden en bestrooi met de **kokosrasp**.