



V1: runderreepjes met kokos

met paprika, pinda's en jasmijnrijst



ca. 25min



2 personen

Even onder ons, wie gaat er nog naar een restaurant als je thuis zelf zo'n heerlijk feestmaal kunt maken? Wat dacht je van deze: een snelle roerbak van mals rundvlees, met tomaat en paprika in een romige kokossaus met gember, knoflook en limoen. Erbij geurige jasmijnrijst, knapperige pinda's en verse koriander.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 gele paprika
- 2 tomaten
- 1x runderreepjes
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde limoen
- 200ml kokosmelk
- 25g gezouten pinda's⁵
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 723kcal, vet 30.4g, koolhydraten 75.5g, eiwit 37.5g



1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur 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.



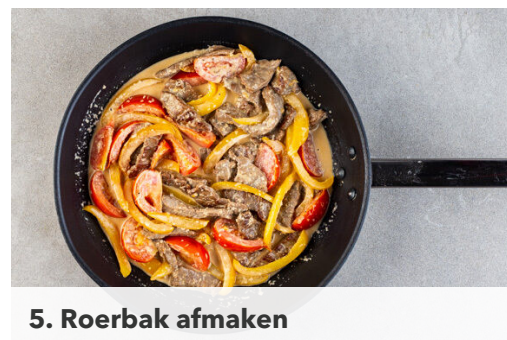
4. Kokospasta maken

Schil de **gember** en pel de **knoflook**. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Doe de **gember** en de **knoflook** met het **limoensap**, de **helft van de kokosmelk** en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad. **Tip:** gebruik de **rest van de kokosmelk** bv. in een smoothie.



2. Runderreepjes bakken

Snijd de **paprika** in reepjes en de **tomaten** in partjes. Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **runderreepjes** met een snuf zout ca. 1min scherp aan, het **vlees** hoeft nog niet gaar te zijn. Schep ze uit de pan en zet de pan terug op hoog vuur.



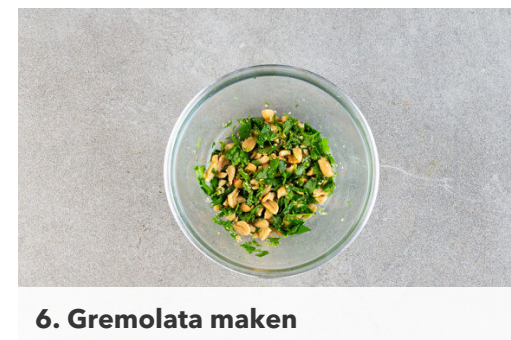
5. Roerbak afmaken

Voeg de **kokospasta** toe aan de **groenten** in de pan en bak ca. 4min, roer regelmatig. Voeg de **runderreepjes** weer toe en verwarm 1-2min. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Groenten bakken

Voeg de **paprika** met een snuf zout toe aan de pan en roerbak ca. 5min. Voeg de **tomaten** toe en bak nog ca. 2min.



6. Gremolata maken

Hak de **pinda's** grof. Hak de **koriander incl. steeltjes** ook grof. Meng de **pinda's**, **koriander** en **limoenrasp**. Serveer de **roerbak** op de **rijst** en bestrooi met de **gremolata**.