

DINNERLY



V1: Bánh mì rijstkom met varkensgehakt gegarneerd met ingemaakte groenten en salade



30-40min



2 personen

Varkensgehakt met hoisinsaus? Gepekeld groenten en zacht dampende rijst? Heerlijke smaken geïnspireerd door de straten van Vietnam? Check, check en dubbel check! Deze heerlijke kom combineert veel componenten van de Vietnamese klassieker "Bánh Mì" maar dan met rijst in plaats van brood. Kook de rijst, voeg de groenten toe, bak het vlees en je bent klaar - zo eenvoudig is het om te genieten. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 200g varkensgehakt
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 50g mesclun

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- 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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 622kcal, vet 19.6g, koolhydraten 82.0g, eiwit 27.8g



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** ca. 5min afgedekt rusten.



2. Groenten inleggen

Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Halveer de **komkommer** in de lengte en snij in dunne plakjes. Meng 2el azijn met 1tl suiker en een snuf zout tot de suiker en het zout zijn opgelost. Meng de **wortel** en **komkommer** met het azijnmengsel en zet opzij.



3. Vlees braden

Pel 2 tenen knoflook, snij of pers fijn en meng met het **vlees**. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **gemengde gehakt** in 3-4min rul. Roer de **hoisinsaus** erdoor, breng op smaak met een flinke snuf zout en bak nog 1min. Neem de pan van het vuur en zet afgedekt opzij.



4. Groenten uitlekken

Laat de **ingelegde groenten** in een zeef uitlekken.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **rijst** over de borden en schep het **gehakt** en de **ingelegde groenten** erop. Serveer met de **mesclun sla**.



6. Kernachtig en fris

Zin in nog meer verschillende smaken? Geen probleem. Garneer het gerecht met wat verse koriander. Is koriander niet echt jouw ding? Rooster wat sesamzaadjes en strooi over het gerecht. Psst: beide kan natuurlijk ook!