

DINNERLY



V3: Saladebootjes met varkensgehakt met soja-sesamdressing en pinda's



ca. 25min



2 personen

Deze leuke bootjes varen vandaag rechtstreeks naar jouw bord. De bodem bestaat uit frisse botersla en je vult ze met luchtige jasmijnrijst, mals gehakt, wortel en knapperige pinda's. Een beetje soja-sesamdressing erover en dan lekker net als taco's met je handen eten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 25g gezouten pinda's⁵
- 1 krop botersla
- 500g varkensgehakt
- 2 zakjes soja-sesamdressing^{1,6,11}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

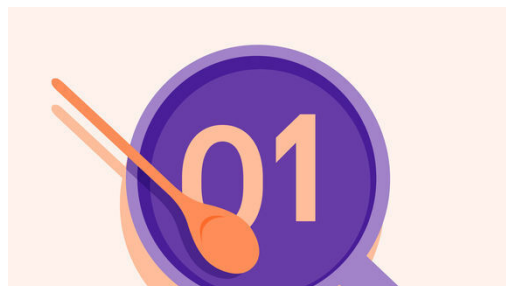
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

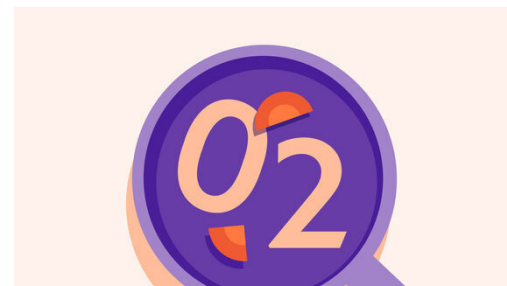
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1216kcal, vet 60.1g, koolhydraten 103.3g, eiwit 64.4g



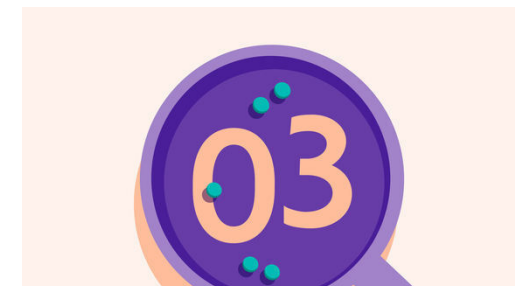
1. Rijst koken

Breng 400ml 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.



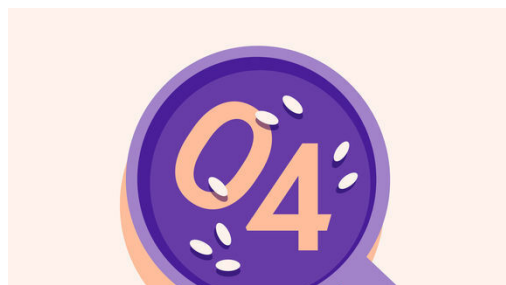
2. Wortel kruiden

Schrob of schil de **wortel** en rasp grof met een keukenrasp. Meng met ½el azijn en een snuf peper en zout en laat trekken.



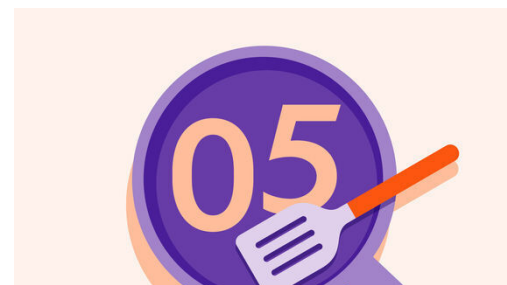
3. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **pinda's** grof. Verwijder de stronk van de **sla** en haal de **blaadjes** los. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



4. Gehakt bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak het **gehakt** met de knoflook, 1tl zout en een flinke snuf peper in 3-5min rul. Haal uit de pan en meng met ¾ van de soja-sesamdressing.



5. Afmaken en serveren

Meng de **rest van de dressing** met ½tl azijn en ½tl water. Druppel wat **dressing** over de **slablaadjes** en beleg ze naar smaak met **rijst**, **vlees** en **wortel**. Garneer met **pinda's** en serveer met de **rest van de dressing** als dip.



6. Liever krokant?

Kan die rijst ook krokant in plaats van zacht? Maar natuurlijk! Bak de gekookte rijst gewoon samen met het gehakt in de pan.