



Hartige varkensgehaktballetjes

met kokosrijst en tomaat-komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Zin in een traktatie voor je smaakpapillen? Dan zit je met dit gerecht goed! Je draait namelijk heerlijk hartige balletjes met varkensgehakt, knoflook en een Indonesische kruidenmix en bakt ze kort in de pan. Erbij maak je een frisse tomaat-komkommersalade en je serveert het geheel op een bedje van luchtige kokosrijst. Handje gebakken uitjes en verse knoflookbieslook erbij en aanvallen maar!

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 2 zakjes Indonesische kruidenmix
- 200g jasmijnrijst
- 1 komkommer
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 250g varkensgehakt
- 10g verse knoflookbieslook
- 1x gebakken uitjes¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 36.3g, koolhydraten 102.5g, eiwit 37.6g



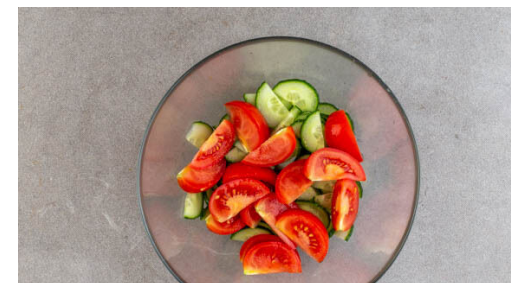
1. Rijstwater voorbereiden

Breng in een kleine kookpan de **kokosmelk**, 200ml water, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf zout aan de kook.



2. Rijst koken

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.



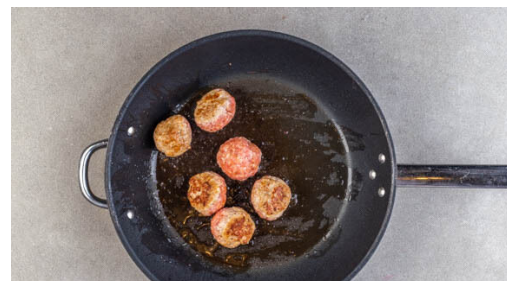
3. Groente voorbereiden

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Snijd de **tomaten** in ca. 2cm grote stukken. Meng alles met 1tl lichte azijn en een snuf zout.



4. Gehaktballen draaien

Pel de **knoflook** en snijd heel fijn of druk door een knoflookpers. Kneed het **gehakt** met de **knoflook**, de **rest van de kruidenmix**, ½tl zout en een flinke snuf peper en vorm er **6 gehaktballetjes** van gelijke grootte van.



5. Gehaktballen bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl plantaardige olie en bak de **gehaktballetjes** 2-3min per kant. Leg vervolgens een deksel op de pan en bak nog 3-4min verder tot de **balletjes** helemaal gaar zijn.



6. knoflookbieslook hakken

Hak de **knoflookbieslook** fijn. Verdeel de **rijst** en **tomaat-komkommersalade** over de borden en schik de **gehaktballetjes** erbovenop. Garneer met de **gebakken uitjes** en de **knoflookbieslook**.