



Sweet & spicy kipgehaktballetjes

met paksoi en salade op basmatirijst



ca. 20min



2 personen

All aboard! Onze reis naar de kleurrijke wereld van Zuidoost-Aziatische smaken kan beginnen: kipgehaktballetjes, paksoi en sesamzaadjes worden gebakken in een zoet-pittig mengsel van limoensap, zoete chilisaus en sojasaus en geserveerd met een knapperige salademix op geurige basmatirijst. De topping van gebakken uitjes, verse koriander en munt maken dit bordje helemaal af. Snel klaar en gegarandeerd lekker!

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische basmatirijst
- 200g voorgedaarde kipgehaktballetjes ²
- 1x babypaksoi
- 1 onbehandelde limoen
- 1 tomaat
- 50ml zoete chilisaus
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 1 zakje sesam ³
- 10g verse kruidenmix: koriander en munt
- 200g ijsbergsla-melange
- 1x gebakken uitjes ²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- ½el bloem ²
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- koekenpan of wok
- staafmixer met beker
- maatbeker
- citruspers
- zeef

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), sesamzaad (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 756kcal, vet 30.8g, koolhydraten 94.5g, eiwit 25.5g



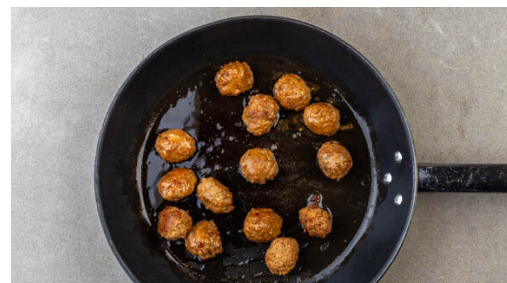
1. Rijst koken

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 lager, leg een deksel op de pan en kook 12-14min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Pers de **limoen** uit. Snijd de **tomaat** in grove blokjes en doe deze samen met de **zoete chilisaus**, de **sojasaus**, de **helft van het limoensap**, ½el bloem en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een **gladde saus**. Proef en breng op verder smaak met een snuf peper en zout.



2. Gehaktballetjes bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **kipgehaktballetjes** 2-3min rondom aan.



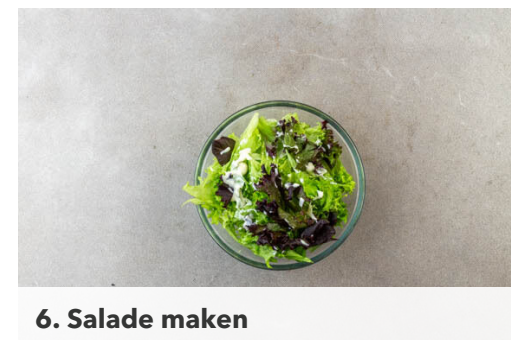
5. Gehaktballetjes glaceren

Schep de **saus** en de **sesam** door de pan en laat 3-4min zachtjes inkoken, tot de **kipgehaktballetjes** gelijkmatig met de **saus** bedekt zijn.



3. Paksoi bakken

Snijd ondertussen de **paksoi** in de lengte doormidden en dan in reepjes van ca. 1cm. Voeg toe aan de pan en bak 4-5min mee, tot de **paksoi** zacht is en de **kipgehaktballetjes** goudbruin zijn.



6. Salade maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak met de **koriander incl. steeltjes** fijn. Klop een **dressing** van de **rest van het limoensap**, 2el mayonaise en een snuf peper en zout en meng met de **salade**. Serveer de **salade**, de **kipgehaktballetjes** en de **paksoi** bovenop de **rijst** en bestrooi met de **gebakken uitjes** en de **verse kruiden**.