



West-Afrikaanse pindastoof

met spinazie en basmatirijst



20-30min



2 personen

Deze veganistische pindastoofpot is geïnspireerd op het Afrikaanse gerecht maafe. Het komt oorspronkelijk uit Mali, maar is nu vooral populair in Senegal en Gambia. Traditioneel wordt het altijd met rijst geserveerd en wordt er flink gevarieerd met de groenten. Wij kozen dit keer voor zoete aardappel en spinazie, maar we zijn vooral gek op de subtiele pindasmaak.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje ras el hanout
- 1 blik tomatenblokjes
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje pindakaas⁵
- 1 zakje chilivlokken
- 150g basmatirijst
- 100g babypinazie
- 25g gezouten pinda's⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan met deksel
- dunschiller
- 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 944kcal, vet 41.1g, koolhydraten 115.4g, eiwit 22.2g



1. Groenten snijden

Schil de **zoete aardappels** en snijd ze in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Schil en hak of rasp de **gember** fijn.



2. Bouillon maken

Los het **bouillonpoeder** op in 350ml heet water.



3. Ui bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** in 3-4min glazig. Voeg de **knoflook** en de **gember** na ca. 2min toe en bak mee. Roer dan de **ras el hanout** erdoor en bak nog 1-2min mee, tot de aroma's vrijkomen.



4. Stoof starten

Voeg de **bouillon**, **tomatenblokjes** en de **kokosmelk** aan de pan toe en roer de **pindakaas** erdoor. Voeg de **aardappelblokjes** toe en breng de **stoof** op smaak met zout, peper en **chilivlokken naar smaak**. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en laat 20-25min zachtjes koken op laag vuur. Roer regelmatig.



5. 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 de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



6. Stoof afmaken

Roer de **spinazie** 2-3min voor het einde door de **stoof** en roer tot de **blaadjes** zijn geslonken. Proef of je nog zout of peper wil toevoegen. Hak de **pinda's** grof. Serveer de **stoof** met de **rijst** en bestrooi met de **pinda's** en de **rest van de chilivlokken**.