



Pikante curryrijstballetjes

met spinazie, wortel en limoen



30-40min



2 personen

Vandaag maak je wel een heel bijzondere variant op de Thaise curry. In de romige curry van spinazie en wortel serveer je namelijk krokant gebakken rijstballetjes. Zo is de rijst niet een bijgerecht, maar het centrale element. Het kost even iets meer tijd om de balletjes te maken - je moet de rijst immers nog koken en iets af laten koelen - maar daar krijg je een bijzondere traktatie voor terug!

Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 100g babyspinazie
- 250g kastanjechampignons
- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 1 wortel
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 10g verse koriander
- 1 onbehandelde limoen
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 670kcal, vet 29.0g, koolhydraten 86.1g, eiwit 15.3g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). 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 de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Rijstballetjes maken

Spoel de **rijst** in een zeef met koud water om en laat uitlekken. Meng de rijst met **1-2tl currypasta** en 1-2el bloem, en breng op smaak met zout. Neem telkens **1el rijst** en draai er met vochtige handen **balletjes** van.



2. Groenten voorbereiden

Was de **spinazie** en verwijder de harde stelen, snijd de **spinazie** in repen. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in plakjes.



5. Rijstballetjes bakken

Verdeel de **rijstballetjes** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel met 1tl olie. Bak de **balletjes** in ca. 10min goudbruin en knapperig in de oven. Draai ze halverwege een keer om.



3. Curry koken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **ui** in 1-2min glazig. Voeg de **gember** toe en bak ca. 2min mee. Voeg de **wortel** en **2tl currypasta** toe en bak ca. 1min mee. Blus af met de **kokosmelk** en 50ml water en laat alles 15-20min zachtjes koken. Voeg halverwege de kooktijd de **champignons**. Schep de **spinazie** aan het einde erdoor.



6. Koriander hakken

Pluk de **korianderblaadjes** en hak grof. Snijd de **limoen** in partjes. Breng de **curry** op smaak met **limoensap uit de partjes**, de **helft van de sojasaus** en evt. een snuf peper en zout. Schep de **curry** op met de **rijstballetjes** erbovenop. Bestrooi met de **koriander** en geef de **rest van de limoenpartjes** erbij.