



Kurkumarijst met snijbonen

getopt met spiegelei en pinda's



ca. 20min



2 personen

Kurkuma, ook wel geelwortel, is net als gember een wortel. Maar anders dan gember is kurkuma vooral bekend om de kleur. Die is namelijk diepgeel. De kleur is zo aanwezig, dat je goed moet opletten als je verse kurkuma gebruikt, voor je het weet heeft de keuken een gele make-over gehad. Geen zorgen, wij leveren de kurkuma in poedervorm voor een heerlijk rijstgerecht dat je op smaak brengt met dit zonnetje onder de specerijen!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1x snijbonen
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 zakje pinda's ⁵
- 10g verse knoflookbieslook
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1x babyspinazie
- 1 sachet kurkumapoeder
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- zeef
- maatbeker
- kleine kookpan met deksel
- grote wok of koekenpan
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De gember kun je het beste met een lepeltje schillen, zo kom je gemakkelijk bij alle hoekjes.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 639kcal, vet 24.5g, koolhydraten 78.7g, eiwit 22.8g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar.



4. Toppings voorbereiden

Hak de **pinda's** grof. Hak of knip de **knoflookbieslook** in ringetjes. Meng de **hoisinsaus** in een kommetje met 1-2el water.



2. Snijbonen meekoken

Verwijder de puntjes en snijd de **snijbonen** in stukken. Voeg de **snijbonen** toe in de laatste 4-5min van de kooktijd van de **rijst**, roer door en kook ze mee. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



5. Rijst bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **gember** 1min. Voeg de **babyspinazie** handje voor handje toe en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Voeg **1tl kurkumapoeder** toe en bak 1min mee. Voeg de **rijst**, **snijbonen** en **sojasaus** toe en roerbak 1min. Proef en breng de **rijst** op smaak met peper en evt. meer zout.



3. Smaakmakers snijden

Schil de **gember** (zie **kooktip**, links), pel de **knoflook** en hak beiden fijn.



6. Eieren bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en breek de **eieren** in de pan. Bak ze 3-4min voor een *zachte dooier* en 1-2min langer voor een *harde dooier*. Schep de **kurkumarijst** op en top met een **gebakken ei**. Bestrooi met de **pinda's** en **knoflookbieslook** en besprenkel met de **hoisinsaus**.