



Kurkumarijst met een spiegelei

met snijbonen, hoisinsaus en pinda's



ca. 20min



2 personen

Kurkuma 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! Wij leveren de kurkuma in poedervorm, zodat je je zonder zorgen kunt opmaken voor een zonnig rijstgerecht met een perfect gebakken eitje.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1x snijbonen
- 1 stukje verse gember
- 2 tenen knoflook
- 20g verse bieslook
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1x babypinazie
- 1 zakje kurkumapoeder
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 22.8g, koolhydraten 102.0g, eiwit 21.8g



1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan 400ml licht gezouten water aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef tot het water helder blijft. Voeg de **rijst** toe aan de pan zodra het water kookt. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar.



2. Snijbonen meekoken

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



3. Smaakmakers snijden

Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beide** fijn.



4. Toppings voorbereiden

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



5. Kurkumarijst maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **gember** en de **knoflook** ca. 1min. Voeg de **spinazie** beetje bij beetje toe en roerbak tot de blaadjes zijn geslonken. Voeg dan **1tl kurkumapoeder** toe en bak ca. 1min mee. Voeg de **snijbonenrijst** toe met **1el sojasaus** en roerbak nog 1min. Breng de **rijst** op smaak met zout en peper.



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**. Serveer de **kurkumarijst** met een **gebakken ei**. Bestrooi met de **pinda's** en **bieslook** en besprenkel met de **hoisinsaus**.