



Pikante curry-rijstballetjes

met kokosgroenten en koriander



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 rijstballetjes te maken - je moet de rijst immers nog koken en iets af laten koelen - maar daar krijg je een bijzondere traktatie voor in de plaats!

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 rode ui
- 1x snijbiet
- 1x champignons
- 1 stukje verse gember
- 1x wortelplakjes
- 1 zakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- evt. bloem ¹

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- zeef
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabla­deren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 852.0kcal, vet 36.9g, eiwit 22.7g, koolhydraten 103.9g



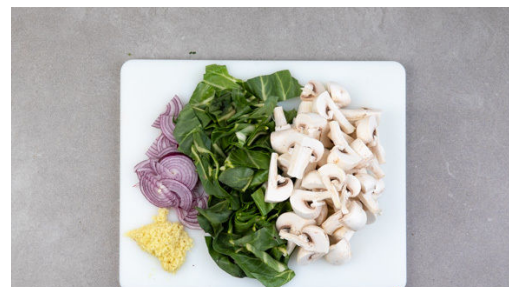
1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 230°C. Breng 400ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt en kook de **rijst** afgedekt met een deksel in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat rusten tot stap 4.



4. Rijstballetjes maken

Meng de **rijst** in een kom met **1-2el currypasta** en 1/4-1/2tl zout. Als de **rijst** te nat is, kun je 1-2el bloem toevoegen. Maak telkens van ca. **1el rijst** een balletje. Je kunt dit met natte handen doen.



2. Groenten voorbereiden

Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Was de **snijbiet**, doe de dikke stelen weg en hak de **bladeren** grof. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren. Schil en hak of rasp de **gember** fijn.



5. Balletjes roosteren

Verdeel de **rijstballetjes** over een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met een beetje olie. Rooster de **rijstballetjes** ca. 10min in de oven tot ze goudbruin zijn en rol ze na ca. 5min om. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



3. Saus maken

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **gember** toe en bak 1-2min mee. Voeg de **wortelplakjes** en **2el currypasta** toe en bak al roerend 1min. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de inhoud in de pan. Kook de **curry** ca. 15-20min op middellaag vuur. Voeg de **champignons** na 10min toe. Kook de **snijbiet** in de laatste 3-5min mee.



6. Curry afmaken

Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Breng de **curry** op smaak met **1el limoensap**, de **sojasaus**, peper en evt. zout. Schep de **groentecurry** in kommen of diepe borden en leg de **rijstballetjes** erbovenop. Bestrooi met de **gehakte koriander** en geef de **limoenpartjes** erbij.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**