Hoofdgerechten / Indonesië

Pannetje met kikkererwten en maïs · Indonesië

Een hartige Studio-variatie met uitgelekte maïs, uitgelekte kikkererwten en een kruidige afwerking, geïnspireerd op Indonesië.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 500 g uitgelekte maïs
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Maak de uitgelekte maïs schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de uitgelekte maïs toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 5 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

04 Spoel de uitgelekte kikkererwten, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-01-10-3f26ce7