Hoofdgerechten / Indonesië

# jasmijnrijst met witte bonen en courgette · Indonesië

Een complete graanmaaltijd met uitgelekte witte bonen en courgette, afgewerkt met de herkenbare smaakmakers van deze Indonesië-variatie.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g jasmijnrijst
- ☐ 500 g courgette
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad

## Zo maak je het.

**01** Kook de jasmijnrijst volgens de verpakking in ruim water gaar en laat goed uitlekken.

**02** Maak de courgette schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**03** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de courgette toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 7 minuten afgedekt garen.

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

**05** Meng de gare granen met de groenten en het gare hoofdingrediënt. Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**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-04-12-854fcd5