Hoofdgerechten / Thailand

jasmijnrijst met kikkererwten en bloemkool · Thailand

Een complete graanmaaltijd met uitgelekte kikkererwten en bloemkool, afgewerkt met de herkenbare smaakmakers van deze Thailand-variatie.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g jasmijnrijst
- ☐ 500 g bloemkool
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum

Zo maak je het.

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

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

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de bloemkool toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 10 minuten afgedekt garen.

04 Spoel de uitgelekte kikkererwten, 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 vegetarische rode currypasta, limoensap, Thaise basilicum 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-th-04-09-b2ce09f