

Jasmijnrijst met kokos en cashew

Onze collega Hente bedacht dit heerlijk geurende gerecht met een bite!

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 30 minuten

Onze collega Hente bedacht dit heerlijk geurende gerecht met een bite!

Bereidwijze

1. Zet de rijst met de kokosmelk en het water op het vuur en kook de rijst voor ongeveer 15 minuten. Zet hierna het vuur uit en laat de rijst nog eens 10 minuten rusten met de deksel op de pan
2. Snijd de lente-ui, wortel en paprika fijn.
3. Bak de champignons en (eventueel) de worstjes tot ze gaar zijn en zet deze apart.
4. Mix alle ingredienten van de dressing door elkaar.
5. Serveer de rijst met daarop de groenten en de worstjes.
6. Voeg de dressing toe naar smaak
7. Garneer met cashewnoten en koriander

Ingrediënten

- 150 gram Jasmijnrijst, Sivaris
- 150 ml kokosmelk
- 150 ml water
- 1 puntpaprika
- 1 wortel (julienne)
- 2 lente-uitjes
- 250 gram kastanje champignons
- handje cashewnoten
- verse koriander

Dressing

- 6 el pindakaas
- 4 tl tahin
- 2 el sesamolie
- 2 el rijstazijn
- 2 el druivenmost azijn met gember
- 1 limoen (het sap van)
- 2 el honing

Optioneel

- 2 (chipolata/vega) worstjes

accessoires