Diner

GEHAKTBALLETJES MET RODE CURRY-KOKOSSAUS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 300 gr gehakt, half om half
- 2 bosuitjes
- 1 teen knoflook
- 1 el sojasaus
- 1 sjalot
- 1 cm gember
- 1 rode paprika
- 250 gr peultjes
- 1 bakje (à 2 eetlepels) rode currypasta
- 250- 300 ml kokosmelk
- Rijst (of noodles)

Extra:

- Koriander
- Geroosterde (geraspte) kokos

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Hak de bosuitjes en de knoflook fijn. Meng dit samen met 0,5 tl sojasaus, het gehakt en flink wat peper en een beetje zout. Draai hier mooie balletjes van.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de gehaktballetjes op. Doe de gehaktballetjes voor 15 minuten in de oven.
4. Doe de rijst in een kookpan en voeg 1,5 keer zoveel water toe. Breng het water op hoog vuur aan de kook, roer de rijst een keer goed door. Doe zodra het kookt een deksel op de pan, zet het vuur laag en kook zo de rijst in ongeveer 10 minuten gaar. Roer voor het opdienen een keer goed door.
5. Snijd de sjalot fijn. Rasp de schil van het stuk gember en hak de gember vervolgens ook fijn.
6. Verwijder de kontjes van de peultjes en snijd ze door de helft.
7. Snijd de paprika in dunne korte reepjes.
8. Verwarm wat olijfolie in een koekenpan en bak hierin de sjalot en de gember aan. Voeg vervolgens de paprika toe bak voor een paar minuten aan en voeg dan de peultjes toe.
9. Doe de currypasta in de pan en roer het door de groenten. Voeg dan de kokosmelk toe. Zet het vuur wat lager, zodat het het net niet kookt. Voeg nog een 0,5 el sojasaus toe. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
10. Voeg de gehaktballetjes toe aan de saus.
11. Serveer de rijst met de saus en eventueel wat verse koriander en/of geroosterde kokos.
12. De geroosterde kokos maak je heel simpel door een pan op medium hoog vuur te zetten, de geraspte kokos aan de pan toe te voegen en regelmatig door te roeren tot deze bruin is geworden.