

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak Lassie Pandan rijst 1-2 eetlepels olie 500 g half-om-half gehakt 1 rode ui, fijn gesnipperd 1 teentje knoflook, geperst 1 rode peper, zaadjes verwijderd en fijngehakt ? eetlepel verse gemberwortel, fijn geraspt 1 grote groene paprika, in reepjes 1 klein blikje maiskorrels (a 150 g), uitgelekt 3 eetlepels pinda?s, grof gehakt

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Thais roerbakgehakt

Een recept van Lassie

Bereidingswijze

1. Kook de rijst 10 minuten in een pan met ruim kokend water en zout.
2. Giet de rijst af en laat deze nog 10 minuten afgedekt staan. Verhit intussen de olie in een wok en roerbak hierin het gehakt in ca. 5 minuten goudbruin en gaar. Voeg de ui, knoflook, rode peper en gemberwortel aan het gehakt toe en roerbak deze ca. 2 minuten mee.
3. Roerbak de reepjes paprika ca. 3 minuten met het gehakt mee. Voeg de uitgelekte maiskorrels aan het gehakt toe en verwarm deze kort mee. Breng het gehakt op smaak met zout en peper.
4. Verdeel de rijst en het roerbakgehakt over vier borden. Garneer het roerbakgehakt met de grof gehakte pinda?s.