

Ingrediënten voor 6 personen

400 gram snelkookrijst (1 pak),
750 gram sperziebonen, 500
gram gehakt, 2 uien, 1 klein blikje
ananasstukjes, 2 bananen, 2
eetlepels ketjap manis, 2
eetlepels bruine suiker, djahe
(gemberpoeder), komijn,
koriander, zout naar smaak.

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

zoete bonen

Moet je echt eens proberen

Bereidingswijze

Punt de bonen, breek ze en kook ze in een kwartiertje gaar. Kook de rijst gaar volgens gebruiksaanwijzing op het pakje. Snijd de ui in smalle ringen en de banaan in dunne plakjes. Braad het gehakt rul in een koekenpan, voeg de ui toe en laat de ui even meefruiten. Voeg het zout, de kruiden, de ketjap, de suiker, de bananen en de ananas met het sap toe, laat alles heet worden en doe het vuur uit. Giet de rijst en boontjes af, schep de bonen door de gehaktsaus en serveer de rijst er apart bij.

Serveertips

Lekker met een frisse salade