



Indonesische speklapreepjes in zoete saus met rijst en gebakken bosui

40 min. • Eet binnen 5 dagen



Speklap



Rode cherrytomaten



Knoflookteen



Witte langgraanrijst



Cherrytomaten in blik



Pindakaas



Sojasaus



Gemalen koriander



Gemalen komijnzaad



Gemalen citroengras



Bosui

Vorraadkast items

Roomboter, ketjap, honing, olijfolie, groentebouillon, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, hapjespan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Speklap* (st)	2	4	6	8	10	12
Rode cherrytomaten (g)	125	250	375	500	625	750
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Witte langgraanrijst (g)	70	140	210	280	350	420
Cherrytomaten in blik (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Pindakaas (kuipje 5) 22)	1	2	3	4	5	6
Sojasaus (ml) 1) 6)	10	20	30	40	50	60
Gemalen koriander (tl)	1	1	2	3	3	4
Gemalen komijnzaad (tl)	1	1	2	3	3	4
Gemalen citroengras (tl)	1	1	2	3	3	4
Bosui (st)	1½	3	4½	6	7½	9
Zelf toevoegen						
Roomboter (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Ketjap (el)	½	1	1½	2	2½	3
Honing (tl)	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)	½	½	1	1	1½	1½
Groentebouillon (ml)	25	50	75	100	125	150
Peper & zout				naar smaak		

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3929/939	663/158
Vetten (g)	51	9
Waarvan verzadigd (g)	17,3	2,9
Koolhydraten (g)	81	14
Waarvan suikers (g)	22,5	3,8
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	2,5	0,4

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 5) Pinda's 6) Soja

Kan sporen bevatten van: 22) Noten

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Speklap bereiden

Bereid de bouillon (zie TIP). Snijd de **speklap** in reepjes van ongeveer 1 cm breed. Verhit de roomboter in een hapjespan of diepe koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de speklapreepjes 5 – 6 minuten. Halveer ondertussen de **cherrytomaten** en pers de **knoflook** of snijd fijn.

TIP: Vind je het lastig om een kleine hoeveelheid bouillon te maken? Maak 500 ml met 1 blokje en voeg daarvan een kleine hoeveelheid toe.



4. Bosui snijden

Snijd ondertussen de **bosui** in fijne ringen. Bewaar een klein beetje groen apart om te garneren.



2. Rijst koken

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **rijst** (zie TIP), afgedekt, in 12 – 15 minuten gaar. Giet af en laat uitstomen zonder deksel.

TIP: Dit gerecht bevat veel calorieën. Je gebruikt daarom niet alle rijst. De overige rijst kun je de volgende dag in een lunchsalade verwerken of meekoken in een soep. Ben jij een grote eter of let je niet op je calorie-inname, kook dan alle rijst.



5. Bosui bakken

Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de **bosui** met een snuffje zout in ongeveer 3 – 4 minuten krokant. Het is de bedoeling dat de **bosui** een beetje donker en knapperig wordt.



3. Saus maken

Voeg de verse **cherrytomaten**, de **cherrytomaten** in blik, de bouillon, de **pindakaas**, de honing, de **knoflook**, de droge kruiden en per persoon 10 ml **sojasaus** en ½ el ketjap toe aan de pan met speklapreepjes. Breng aan de kook, dek de pan af en laat 15 minuten zachtjes koken. Roer af en toe door. Haal vervolgens het deksel van de pan en kook nog 2 – 3 minuten, of tot de saus wat is ingedikt (zie TIP).

TIP: Let erop dat alle speklapreepjes onder water liggen als je begint met stoven.



6. Serveren

Verdeel de **rijst** over de borden. Schep de saus met **speklapreepjes** half op en half naast de rijst. Serveer met de gebakken bosui en bestrooi de rijst met de achtergehouden rauwe **bosui**.

Eet smakelijk!