



Krokante garnalen met kokosrijst met zoetzure komkommer en radijs

40 min. • Eet binnen 3 dagen



Kokosmelk



Limoen



Radijs



Panko paneermeel



Witte langgraanrijst



Komkommer



Kokosrasp



Garnalen

Voorraadkast items

Suiker, wittewijnazijn, zonnebloemolie en peper en zout

Begin goed

x

Benodigheden

Pan met deksel, Keukenpapier, Saladekom, Bakplaat, Bakpapier

1–6 Personen-ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kokosmelk (ml) 26)	50	100	150	200	250	300
Witte langgraanrijst (g)	85	170	250	335	420	505
Limoen (st)	½	¾	1	1½	1¾	1.99
Komkommer* (st)	½	1	2	2	3	3
Radijs* (bos)	½	1	1	2	2	3
Kokosrasp (g) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Panko paneermeel (g) 1)	25	50	75	100	125	150
Garnalen* (g) 2)	80	160	240	320	400	480
Zelf toevoegen						
Suiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3203 / 766	618 / 148
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	16,1	3,1
Koolhydraten (g)	99	19
Waarvan suikers (g)	11,2	2,2
Vezels (g)	24	5
Eiwit (g)	4	1
Zout (g)	1,0	0,2

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 2) Schaaldieren
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten
25) Sezamzaad 26) Zwaveloxide en sulfiet

Contact

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



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de **kokosmelk** in een pan met deksel met 250 ml water per persoon, peper en zout en breng aan de kook. Kook hierin de **rijst**, afgedekt, 12 – 14 minuten op laag vuur. Giet daarna af en laat, afgedekt, nagaren.



4. Zoetzuur maken

Verwijder het blad van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Meng de **komkommer** en **radijs** met de zoetzure dressing in de saladekom. Zet tot gebruik in de koelkast en schep tussendoor een aantal keer om.



2. Zoetzuredressing maken

Snij ondertussen per persoon 2 kleine partjes van de **limoen** en bewaar deze apart. Pers de rest van de **limoen** uit in een saladekom en meng het sap met de suiker, witte wijnazijn, peper en zout tot een dressing.



5. Garnalen bereiden

Meng in een kom de **kokosrasp** (zie TIP) met de **panko**, peper en zout. Dep de **garnalen** droog met keukenpapier en papier en meng ze dan op een bakplaat met bakpapier met de zonnebloemolie. Strooi het **kokosmengsel** over de **garnalen** en meng goed, zodat de **garnalen** een jasje van **panko** krijgen. Het is niet erg als er te veel van het **kokosmengsel** op de bakplaat ligt – dit kun je later gebruiken als krokante garnering. Bak de **garnalen** 12 – 14 minuten in de oven.

TIP: Wil je de kokosrasp meer smaak geven?

Rooster deze dan kort in een koekenpan op middelhoog vuur voor je hem met de panko mengt.



3. Snijden

Halveer de **komkommer** in de lengte, verwijder de zaadlijst met een theelepel en snijd de **komkommer** in halve maantjes.



6. Serveren

Server de krokante **garnalen** met de **kokosrijst** en het zoetzuur. Server met de **limoenpartjes**. Strooi het achtergebleven krokante **kokosmengsel** over de **rijst**.

Enjoy!