



Ananas gebakken rijst (Khao pad sapparot)

Kleurrijke Thaise gebakken rijst met sappige stukjes ananas, garnalen en cashewnoten. De kurkuma geeft de rijst een mooie goudgele kleur, terwijl vissaus voor de typisch Thaise zoet-hartige balans zorgt. Snel klaar in de wok en gegarandeerd indrukwekkend op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

400 gr gekookte rijst (koud, bij voorkeur van de dag ervoor)
200 gr gepelde rauwe garnalen
200 gr verse ananas (in blokjes van circa 2 cm)
2 eieren
1 ui (fijngesneden)

2 teentjes knoflook (fijngehakt)
50 gr cashewnoten (ongezouten)
1 rode paprika (in blokjes van circa 1 cm)
2 el vissaus
1 tl kurkuma
1 bosje lente-ui (in ringen gesneden)
2 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Zorg dat de gekookte rijst volledig afgekoeld en koud is voor je begint. Koude rijst bakt los en korrelig; warme rijst klontert samen in de wok.
- 2.** Verhit de zonnebloemolie in een wok op hoog vuur tot de olie begint te schitteren.
- 3.** Voeg de ui toe en bak circa 2 minuten tot hij glazig is. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut mee, zonder te laten verbranden.
- 4.** Schuif de ui en knoflook naar de zijkant van de wok. Breek de eieren in het midden en roerbak ze met een spatel tot ze bijna volledig gestold zijn. Meng ze daarna los door de ui en knoflook.
- 5.** Voeg de garnalen toe en bak ze al roerende in 2 tot 3 minuten volledig roze en gaar. Neem de garnalen uit de wok en zet apart.
- 6.** Doe de koude rijst in de wok en strooi de kurkuma erover. Roerbak alles krachtig op hoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten tot de rijst egaal geel gekleurd is en volledig los.
- 7.** Voeg de paprika, ananas en cashewnoten toe en roerbak nog 2 minuten mee.
- 8.** Schep de garnalen terug in de wok, voeg de vissaus toe en roerbak alles nog 1 minuut op hoog vuur tot alles goed doorwarmd is.
- 9.** Schep de lente-ui erdoor, meng kort en dien meteen op.

Tip

Gebruik rijst die minstens een nacht in de koelkast heeft gestaan. Verse, warme rijst bevat te veel vocht en wordt papperig in de wok. Heb je geen koude rijst bij de hand, spreid dan verse gekookte rijst uit op een bakplaat en laat hem 30 minuten afkoelen in de koelkast voor je begint.

Lekker met

Serveer met schijfjes limoen om over het bord te knijpen en een schaal extra cashewnoten of sambal oelek voor wie het pittiger wil.

Dranktip

Een gekoeld Thais bier zoals Singha of Chang past prima bij de zoet-hartige smaken. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor ijskoud limoengras-water of een verse kokoswater.

Ontdek meer recepten op kookpot.be