# Arroz Chaufa de Camarones – Peruaanse gebakken rijst met garnalen

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Peru**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 25 minuten**

**Ingrediënten:**

- **500 gram grote rauwe garnalen, schoongemaakt**
- **400 gram gekookte en volledig afgekoelde witte rijst**
- **2 grote eieren**
- **4 bosuitjes**
- **2 grote tenen knoflook, fijngehakt**
- **2 tl verse gember, fijn geraspt**
- **1 kleine rode peper, fijngehakt**
- **3 el plantaardige olie**
- **3 el lichte sojasaus (sillao)**
- **1 tl sesamolie**
- **150 gram doperwten**
- **½ tl versgemalen zwarte peper**
- **zeezout, naar smaak**
- **1 limoen, in partjes**

**Bereiding:**

### *1. Bereid de ingrediënten voor*

Zorg dat alle ingrediënten klaarstaan voordat je begint. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes en houd het witte en groene gedeelte apart. Dep de garnalen goed droog met keukenpapier en bestrooi ze licht met zout en zwarte peper.

### *2. Bak de garnalen*

- Verhit 1 eetlepel olie in een grote wok of ruime koekenpan op hoog vuur. Voeg de garnalen toe en roerbak ze ongeveer 1 tot 2 minuten per kant, totdat ze mooi roze zijn en net gaar. Schep ze direct uit de pan en zet apart.

### *3. Bak het aromatische mengsel*

- Voeg de resterende olie toe en bak het witte gedeelte van de bosui samen met de knoflook, gember en rode peper ongeveer 30 seconden. Het moet heerlijk gaan geuren, maar de knoflook mag niet kleuren.

### *4. Voeg de rijst toe*

- Doe de koude rijst en doperwten in de wok. Zet het vuur hoog en roerbak alles enkele minuten. Schep en keer de rijst voortdurend om, zodat de korrels mooi loskomen en rondom worden verwarmd.
- Voeg de sojasaus toe en blijf roerbakken. De rijst krijgt nu die kenmerkende hartige, licht zoute smaak van chaufa.

### *5. Het ei erbij*

- Schuif de rijst naar één kant van de wok. Voeg eventueel een klein scheutje olie toe aan het vrijgekomen gedeelte en breek daar de eieren in.
- Roer de eieren los en bak ze tot ze bijna gestold zijn. Schep ze vervolgens door de rijst, zodat kleine stukjes ei door het hele gerecht worden verdeeld.

### *6. De garnalen terug in de wok*

- Voeg de gebakken garnalen weer toe en schep alles voorzichtig door elkaar. Bak nog ongeveer 1 minuut, zodat de garnalen weer goed warm zijn.
- Haal de wok van het vuur en roer de sesamolie erdoor.

### *7. Afwerken*

- Schep de arroz chaufa direct op warme borden. Strooi het groene gedeelte van de bosui er royaal over en serveer met partjes limoen.
- Een klein kneepje limoen vlak voor het eten geeft het gerecht precies die frisse tegenhanger die zo mooi werkt bij de hartige rijst, garnalen en sojasaus.

### *Mijn culinaire tip*

- *Gebruik voor de rijst bij voorkeur rijst die je een dag eerder hebt gekookt. Laat hem volledig afkoelen en bewaar hem afgedekt in de koelkast. De droge, stevige korrels zijn veel geschikter voor chaufa dan vers gekookte, vochtige rijst. Zo krijg je die mooie losse korrels die het gerecht zo kenmerkend maken.*
- *En ik zou de limoen zeker niet weglaten. Die paar druppels zuur aan tafel brengen het hele gerecht tot leven.*

*¡Buen provecho!*