



GEBAKKEN RIJST MET GARNALEN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Curaçao

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **120 gram gepelde grote garnalen**
- **8 grote garnalen, kop verwijderd**
- **1 tl sesamolie**
- **2 wortels, in julienne gesneden**
- **1 sjalot, fijngesnipperd**
- **2 eieren, losgeklopt**
- **200 gram jasmin rijst**
- **1 tel sojasaus**
- **1 tl suiker**
- **125 gram diepvrieserwtjes, even geblancheerd**
- **2 stengels lente-ui, fijngesnipperd**
- **verse koriander of peterselie, fijngehakt**
- **versgemalen zwarte peper**
- **gemalen zeezout**
- **8 elarachide olie**

Bereiding:

- Kook de rijst gaar volgens de instructies op de verpakking.
- Snijd de gepelde garnalen in grove stukken.
- Doe ze in een kommetje en breng op smaak met de sesamolie, peper en zout.
- Verhit 4 eetlepels arachideolie in een wok op hoog vuur.
- Wok de gehakte garnalen kort aan en schep ze op een bord.
- Verhit de resterende arachideolie in de wok en voeg de reepjes wortel en de gesnipperde sjalot toe. Wok 1 minuut op hoog vuur.
- Draai het vuur iets lager en voeg het opgeklopte ei toe.
- Wok tot het ei en losse stukjes uit elkaar valt.
- Voeg de gekookte rijst toe en bak deze even mee.
- Breng het geheel op smaak met sojasaus en wat suiker.
- Voeg de erwtjes, de lente-ui en de stukjes garnaal toe en schep even om.
- Bak ondertussen in een andere wok of koekenpan in wat arachideolie de ongepelde grote garnalen mooi roze.
- Leg de ongepelde garnalen op de rijst en garneer met wat fijngesneden koriander of peterselie.

Bon provecho!

18-08-2025