

## Roerbak van gamba's en mosselen met gele rijst

2 personen

Hoofdgerecht

🕒 minder | meer dan 30 minuten

Roerbakken is een geweldige manier om een avondmaal te bereiden, als je weinig tijd hebt of geen zin hebt om te koken. Hierdoor sta je ook niet lang in de keuken voor deze roerbak van garnalen en mosselen met gele rijst.



### DIT HEB JE NODIG:

- 🍤 150 g tijgergarnalen, gepeld
- 🍤 200 g gekookte mosselen
- 🍤 200 g peultjes of sugarsnaps
- 🍤 150 g basmati rijst
- 🍤 1 tl kurkuma (koenjit)
- 🍤 2 el roerbakolie
- 🍤 ½ komkommer met schil, zonder zaadlijst, in blokjes
- 🍤 2 bosuitjes, in schuine stukjes van 3 cm
- 🍤 peper en zout, versgemalen

**MATERIAAL:** wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook de peultjes 2 minuten en sugarsnaps 4 minuten.
2. Spoel ze in een zeef af onder koud water en laat ze uitlekken.
3. Kook de rijst in water met zout en kurkuma volgens de aanwijzing op de verpakking.
4. Verhit de olie in een wok.
5. Voeg de peultjes of sugarsnaps, de komkommer en bosuitjes toe en roerbak 4 minuten.
6. Schep de garnalen en mosselen erdoor en bak nog 3 minuten.
7. Voeg peper en zout naar smaak toe.
8. Serveer het gerecht met de gele rijst.

**TIP:** Vervang kurkuma door saffraan en maak het gerecht iets pittiger door er 1 gehakte groene peper en 2 eetlepels sojasaus aan toe te voegen. Roer 200 ml kookroom of kokosmelk door het gerecht voor een smeuïge saus.

**WIJNTIP:** Zo'n geurig gerecht vraagt om een aromatische wijn als een droge Muscat d'Alsace.

### RECEPT VAN



visrecepten.nl

De gamba of tijgergarnaal is een garnaalachtige veel gebruikte naam voor een grote groep tropische reuzezeewatergarnalen.

