



KOKEN MET EEN BUDGET

Ananasrijst met garnalen

BIJGERECHT

🕒 15 + 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ verse ananas (geschild, in plakken)
- 🛒 1 el Thaise vissaus
- 🛒 ½ bakje cocktailgarnalen
- 🛒 ½ limoen
- 🛒 150 g basmati-rijst
- 🛒 zout
- 🛒 1 cm verse gemberwortel
- 🛒 2 takjes koriander
- 🛒 1 el zonnebloemolie
- 🛒 versgemalen peper

ZO MAAK JE HET:

1. Ananas in kleine stukjes snijden.
2. In kommetje ½ eetlepel vissaus, ananassap en garnalen door elkaar roeren.
3. Limoen uitpersen.
4. Rijst met ½ eetlepel vissaus, ½ eetlepel limoensap en zout volgens gebruiksaanwijzing gaar koken.
5. Intussen gemberwortel schillen en in plakjes snijden.
6. Koriander fijn knippen.
7. In koekenpan olie verhitten.
8. Gember ca. 2 minuten bakken.
9. Ananasstukjes toevoegen en ca. 1 minuut meebakken.
10. Gemberplakjes verwijderen.
11. Ananas, koriander en garnalen door gare rijst scheppen.
12. Op smaak brengen met peper, limoensap en eventueel nog wat vissaus.

TIP: Lekker met gegrilde kip of vis en roerbakgroenten.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)