

## Aziatisch gekruide rijst met gehakt, groenten en bamboescheuten

(4 personen)

- 250 gram basmati-rijst
- 2 kippenbouillontabletten
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 3 wortelen
- 1 prei
- 250 gram champignons
- Stukje gemberwortel (plm. 2 cm.)
- 2 teentjes knoflook
- 1 blikje bamboescheuten in reepjes (314ml)
- 400 gram rundergehakt
- Zout
- Peper
- 1 afgestreken eetlepel kerriepoeder
- 2 eetlepels **Pedro Ximenez (sherry)-Edik**
- 4 eetlepels pittig zoete chilisaus
- 5 eetlepels sojasaus

### Bereidingswijze

Kook de rijst gaar in water met de kippenbouillontabletten volgens de bereidingswijze op het pak. Wortelen schillen, wassen en in smalle reepjes snijden. Prei schoonmaken, wassen en in reepjes snijden. Champignons schoonmaken en in plakjes snijden. Gemberwortel schoonmaken en in reepjes snijden. Bamboescheuten laten uitlekken en eventueel kleiner snijden. Knoflook pellen en snipperen.

Verhit de olie in de wok en bak het gehakt rul. Het gehakt mag gekruid worden met peper, zout en kerriepoeder. De gemberwortel en knoflook toevoegen en circa 2 minuten laten meebakken. Champignons, wortelreepjes en preireepjes toevoegen en het geheel circa 3 minuten al roerend wokken. Als laatste de bamboescheuten toevoegen. Op smaak maken met chilisaus, sojasaus en de Pedro Ximenez-Edik



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

