

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Gehaktballetjes

- 500 gr rundergehakt
- ½ ui
- 1 teen knoflook
- 1 el sojasaus
- 1 ei
- 2 el panko
- 1 tl zout

Ingrediënten Curry

- ½ ui
- 1 teen knoflook
- 3 limoenblad
- 2 cm verse gember
- 1 el Thaise curry paste
- 1 el vissaus
- ½ blik kokosmelk
- ½ blik bouillon
- 1 stengel sereh
- ½ stronk paksoi
- rijst

Bereidingswijze

Currypasta

1. Maal de schoongemaakte ui, knoflook, limoenblad zonder nerf, gember, Thaise currypasta en vissaus fijn in een maalmolen en zet tot gebruik apart.

Gehaktballetjes & curry

1. Snijd de paksoi fijn en houd het wit en groen enigszins 'gescheiden'. Zet tot gebruik apart.
2. Snijd de ui en knoflook fijn en meng de ingrediënten voor de gehaktballetjes goed door elkaar.
3. Rol er 'pingpong' formaat gehaktballetjes van.
4. Verwarm een pan voor op baksensor stand 4 en wacht tot de pan goed op temperatuur is.
5. Bak de gehaktballetjes rondom bruin, maar laat ze rauw van binnen.
6. Schep de balletjes over in een diepere (kook)pan en laat de pan aan staan.
7. Bak de (eerder gemalen) currypasta in de hete pan en voeg eventueel nog een scheutje zonnebloemolie toe.
8. Blus dit af met de bouillon en kokosmelk en voeg de gekneusde stengel sereh toe.
9. Laat de curry aan de kook komen en giet de inhoud van de pan over de gehaktballetjes in de pan.
10. Voeg het fijngesneden witte gedeelte van de paksoi toe.
11. Laat dit zachtjes aan de kook komen en zet dan het inductie vermogen omlaag op stand 2-3.
12. Doe 1 glaasje rijst en 1,5 glaasje water met wat zout in een gesloten ovenplaat of schaal en zet deze schaal 20 minuten in de stoomoven op de 100% stomen stand.

Opmaken en serveren

1. Zodra de rijst gaar is serveren we deze op een bord tezamen met de gehaktballetjes en curry. Garneer het met de fijngesneden groene blad van de paksoi.