



270 gram
groenten per
portie *

Nasi kuning (gele rijst met kokos)

met sticky aubergine en pinda's

In Indonesië verrichten ze wonderen met rijst en dit is echt een fantastische variant: gele rijst. Vandaag met een snelle, sticky aubergine (die overigens ook niet mag ontbreken in een gemiddelde salade) en spinazie.

30 min | 750 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Verse kurkuma	tl	1	2	3	4
Volkoren basmatirijst	g	75	150	225	300
Thaise kokosroom	ml	60	120	160	240
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Spinazie	g	125	250	250	500
Aubergine	st	0.5	1	2	2
Pinda's ongezouten	g	15	25	40	50
Limoen	st	0.25	0.5	0.75	1

zelf toevoegen:

(Sesam)olie	el	1	2	3	4
Sambal	tl	0.5	1	1.5	2
Ketjap	el	1	2	3	4
Agavesiroop	tl	0.25	0.5	0.75	1

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil en rasp de kurkuma. Doe de rijst in een kookpan, voeg de kurkuma en de kokosroom toe en vul aan met water. Kook de rijst afgedekt in 20-25 minuten gaar, roer af en toe. Giet indien nodig het overtollige vocht af en laat de rijst uitdampen.
2. Pel de knoflook en snijd fijn. Was de spinazie in een zeef onder de kraan, laat uitlekken en snijd in reepjes. Was de aubergine en snijd in kleine blokjes.
3. Verwarm de olie in een brede bakpan en bak eerst de aubergine 3-4 minuten op een hoog vuur. Voeg de ketjap, agavesiroop, sambal en knoflook toe, samen met een scheutje water. Schud om en schep uit de pan. Voeg een beetje extra water toe, doe de spinazie erbij en laat slinken. Maak eventueel nog op smaak met peper en zout.
4. Serveer de gele kokosrijst met de sticky aubergine en spinazie. Garneer met de pinda's en limoensap.

Tip: Citroengras kun je perfect in de vriezer bewaren, maar je moet hem wel even verwijderen uit de rijst. Want de smaak en geur die hij afgeeft is fantastisch. Hij is alleen niet lekker (erg taai!) om op te eten.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

