

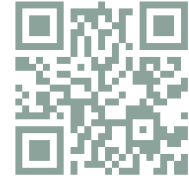
Will's

KOOKVLOG

Recept Spruitjes in ketjap met gehakt en rijst

AANTAL PERSONEN: 1

: 30 minuten



NAAR DE VIDEO? 

KEUKENGEREI:

- HAPJESPAN
- 2X KOOKPAN
- 2X SPATEL
- EETLEPEL
- THEELEPEL
- SCHILMESJE
- SNIJPLANK



INGREDIËNTEN:

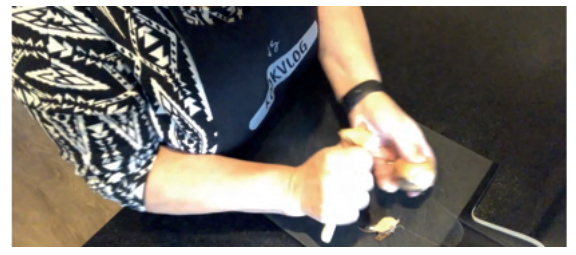
- 125 GRAM SCHOONGEMAAKTE SPRUITJES
- 1 UI (VERDEELD IN $\frac{3}{4}$ EN $\frac{1}{4}$)
- KNOFLOOKPOEDER
- GEMBERPOEDER
- $\frac{1}{2}$ THEELEPEL SAMBAL OELEK
- 1 EETLEPEL KETJAP MANIS
- 1 THEELEPEL ZOETE CHILISAUS
- 1 EETLEPEL BRUINE SUIKER
- PEPER
- ZOUT
- OLIE
- GROENTEBOUILLONBLOKJE (KLEIN STUKJE)
- 100 GRAM GEHAKT
- 1 KOPJE BASMATI-RIJST
- 50 MILLILITER HEET WATER



BEREIDINGSWIJZE:

Met de **rijst starten**.

1. De **ui pellen**



2. De **ui snijden**



3. **Olie** in de **pan schenken**



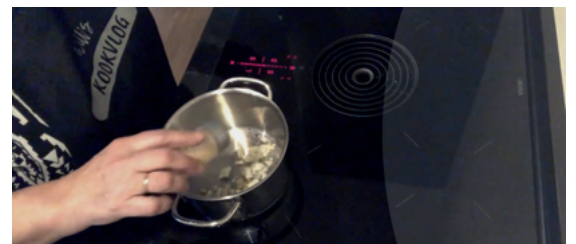
4. **3/4de** van de **ui bakken**



5. Snufje **knoflookpoeder** toevoegen



6. Snufje **gemberpoeder** toevoegen



7. Even **roeren**



8. Klein stukje **bouillonblokje** verkrumelen



9. **Rijst toevoegen** en **even meebakken**



10. **Heet water erbij** gieten



11. **Rijst koken** (8 minuten)

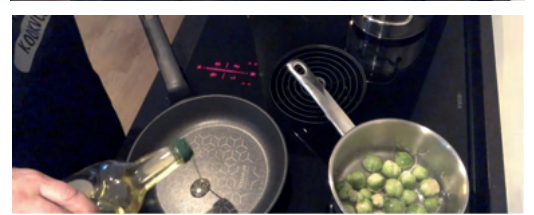


12. Even **laten afkoelen** (10-15 minuten)



Ondertussen de spruitjes
en het **gehaktmengsel klaarmaken**

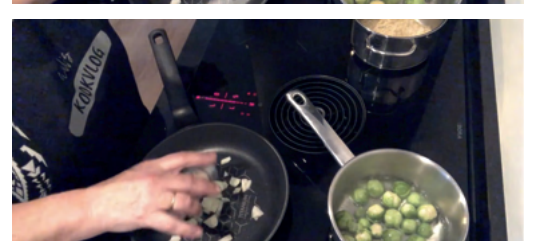
13. De **spruitjes** in een bodempje
water beetgaar koken (10 minuten)



14. In een **hapjespan** een **scheutje olie** gieten



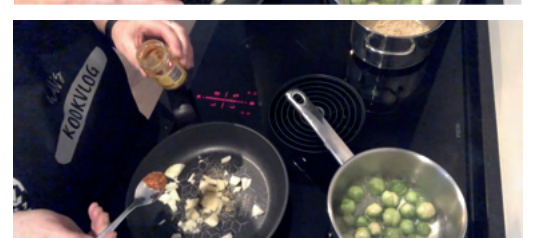
15. **Rest** van de **ui** (1/3de deel) **bakken**



16. Snufje **knoflookpoeder** toevoegen



17. Snufje **gemberpoeder** toevoegen



18. **Sambal** toevoegen

19. **Peper en zout toevoegen**
20. Even **roeren**
21. **Ook de rijst even doorroeren**
22. **Gehakt toevoegen** aan het **ui-mengsel**
23. Gehakt garen (10 minuten)
24. Klein **beetje water toevoegen**
25. **Bruine suiker toevoegen**
26. **Chilisaus toevoegen**
27. **Ketjap toevoegen**
28. **Spruitjes afgieten**
29. **Spruitjes toevoegen** aan het gehakt-mengsel
30. Geheel **doorroeren**



EET SMAKELIJK!

Wil's

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp