



Ananas gebakken rijst (Khao pad sapparot)

Kleurrijke Thaise gebakken rijst met stukjes ananas, garnalen en cashewnoten. Zoet, hartig en helemaal af.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr gekookte rijst (koud, van de dag ervoor)
- 200 gr garnalen
- 200 gr verse ananas (in blokjes)
- 2 stuks eieren
- 1 stuks ui (fijngesneden)
- 2 teentjes look (fijngehakt)

50 gr cashewnoten
1 stuks rode paprika (in blokjes)
2 eetlepel vissaus
1 theelepel kurkuma
1 bosje lente-ui (fijngesneden)
2 eetlepel zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olie in een wok en bak de ui en look glazig.
- 2.** Schuif ze opzij, breek de eieren in de wok en roerbak ze tot ze net stollen.
- 3.** Voeg de garnalen toe en bak ze roze.
- 4.** Doe de koude rijst en de kurkuma erbij en roerbak alles goed los.
- 5.** Meng de ananas, paprika, cashewnoten en de vissaus erdoor en roerbak tot alles warm is.
- 6.** Werk af met de lente-ui en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)