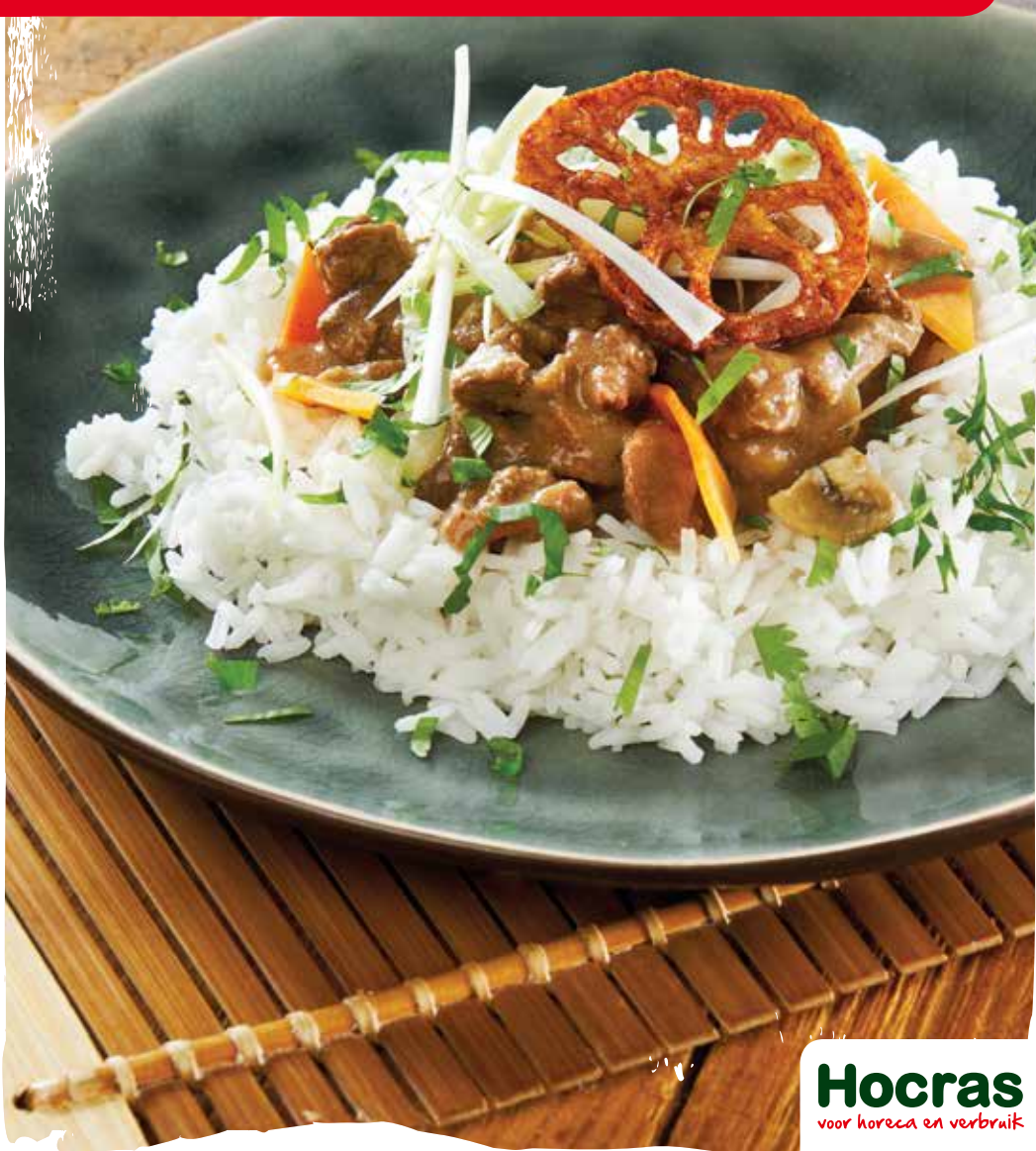




# Hoofd gerecht

## Oosterse runderstoof met jasmijnrijst



# Oosterse runderstoof

## met jasmijnrijst

### Benodigheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

#### Oosterse runderstoof:

320 gr rundersucadelappen

85 gr paksoi

50 gr winterpeen

50 gr knoflookuien

75 gr champignons

25 gr verse sereh

250 ml gele currysaus

(Golden Turtle)

75 gr kokosmelk

25 gr beef bouillon pasta

(Pierre Cuisine)

3 gr djeroek poeroet

800 ml water

#### Jasmijnrijst:

310 gr jasmijnrijst

1200 ml water

zout naar smaak

#### Koriander/bosuimix:

10 gr bosuities

10 gr verse koriander

#### Chips van lotuswortel:

20 gr lotuswortel

### Mise en place & handelingen

Snij de sucade en bak het aan beide kanten aan. Borstel de champignons en was de groente. Snij champignons, groente en kruiden en doe dit bij het vlees. Voeg ook water, currysaus, bouillonpasta, kokosmelk en djeroek poeroet toe en laat het ca. 2 uur op zacht vuur garen.

Snij plakjes van de lotuswortel en frituur deze goudbruin op 160°C. Laat dan uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over.

Snij de bosui in ringetjes en de koriander fijn en meng het door elkaar.

Kook de rijst in water met wat zout.

### Bordopmaak

Schep de rijst in het midden van het bord en schep daar de runderstoof bovenop. Leg hier de gefrituurde lotuschips op en strooi er tot slot wat koriander en bosui overheen.

### Wijnadvies!

#### Pinot Gris

MARCEL HUGG

Alsace, Frankrijk

fles 75 cl

08.725.16

expressief, noten, fruitig, rond



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**