

Recept!

Romanesco met kokos

Ingrediënten

1 romanesco
3 eetlepels geraspte kokos
handje vol verse koriander
1 tomaat, in blokjes gesneden
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel kurkuma
1 theelepel gemalen komijn
1 cm verse gember, fijn gehakt
halve theelepel chilivlokken
300 milliliter water
1 eetlepel kokosolie
1 eetlepel sesamolie
peper en zout
300 gram Thaise jasmijnrijst.

Bereiding

Verhit de kokosolie in een wok. Voeg de korianderpoeder, kurkuma, komijn, gember en chilivlokken erbij en laat kort meeoverwarmen, voeg dan het water toe.
Meng alles goed door elkaar. Laat het mengsel goed heet worden en voeg dan de Romanesco in kleine roosjes toe.
Wok even goed om en om, zet het vuur lager en laat in zo'n 6 minuten de Romanesco gaar worden.

Schep de Romanesco in een mooi (diep) bord en strooi de tomaat en geroosterde kokosvlokken er overheen.
Druppel er nog wat sesamolie over voor de smaak en eventueel zout en peper naar smaak.

Serveer de Romanesco met thaise jasmijnrijst.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: recept uit de nieuwsbrief van ekoboerderij de Eerste uit MarknesseKleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel