

JACKFRUIT- HOISINROERBAK MET CHINESE KOOL

4 personen | 20 minuten



Ingrediënten

- 300 g *Kaset Thaise rode volkoren rijst*
- 1 blik **Mae Ploy jonge jackfruit** (à 560 g)
- 1 Chinese kool
- 3 el *Lee Kum Kee hoisinsaus*
- ½ el *Obento rijstwijnazijn*
- 2 tl *Heng Shun sesamolie*
- 1 el zonnebloemolie
- zout
- 40 g cashewnoten
- 6 snackkomkommers
- blaadjes van 2 takjes koriander
- 2 bosuïen

Bereiding

- 1** Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 2** Doe de **Mae Ploy jonge jackfruit** in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Snijd de stukken jackfruit doormidden en de Chinese kool in dunne reepjes.
- 3** Meng de hoisinsaus met de rijstwijnazijn en sesamolie. Verhit de zonnebloemolie in een koeken- of wokpan en bak de jackfruit 2-3 minuten. Voeg dan de Chinese kool toe, roerbak 2-3 minuten en schenk vervolgens de hoisinsaus in de pan. Verwarm alles nog even goed en breng eventueel extra op smaak met zout.
- 4** Hak de cashewnoten grof. Snijd de komkommers in de lengte in kwarten en hak de korianderblaadjes grof. Snijd de bosuïen in ringetjes.
- 5** Verdeel de rijst over vier borden, gevolgd door de jackfruitroerbak, en serveer de komkommer erbij. Garneer het gerecht tot slot met de koriander, cashewnoten en bosuï.



**MAE PLOY
JONGE JACKFRUIT**

TIP

Chinese kool is in Nederland helaas niet het hele jaar door verkrijgbaar; van mei tot en met december vind je hem in de (groente)winkel. De rest van de maanden zou je hem heel goed kunnen vervangen door paksoi, die wel jaarrond te koop is.