



# Pineapple fried rice

Thais bijgerecht | 4 - 6 personen

## Ingrediënten

- ✕ 200 gr jasmijn rijst
- ✕ 2 el zonnebloemolie
- ✕ 2 tenen knoflook
- ✕ 1 kleine ui
- ✕ 1 el hot curry kruiden
- ✕ 1 rode paprika
- ✕ 200 gr doperwten
- ✕ 200 gr hamreepjes (optioneel)
- ✕ 200 gram ananas
- ✕ 3 bosuitjes
- ✕ 1 el oestersaus
- ✕ 1½ el vissaus
- ✕ ½ tl suiker

## Vorbereiding (dag van te voren)

1. Bereid de rijst volgens de instructies op de verpakking
2. Laat afkoelen en bewaar tot de volgende dag in de koelkast

## Bereiding

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn
2. Snij de paprika in kleine blokjes
3. Snij de ananas in kleine blokjes
4. Snij de bosui in fijne ringen
5. Verhit de olie in een wok of hapjespan op hoog vuur
6. Voeg de ui en knoflook toe en bak glazig
7. Voeg de hot curry kruiden toe en laat een minuutje mee bakken
8. Voeg de paprika blokjes, de doperwten en hamreepjes toe en bak kort mee
9. Voeg de gekookte rijst, de oestersaus, vissaus en suiker toe
10. Bak de rijst, onder constant omscheppen, zo'n 2 minuten totdat de rijst van nat (door de saus) naar licht gekarameliseerd verandert
11. Voeg de ananas stukjes toe en bak nog zo'n 30 seconden, zodat deze warm worden
12. Zet het vuur uit, voeg de bosui ringen toe en schep het gerecht om
13. Serveer direct

## Server suggestie

Gebruik een verse ananas; snij deze doormidden, Verwijder de harde kern met een mes, hol de rest van de ananas uit met een lepel. Snij het vruchtvlees in blokjes en gebruik dit voor stap 11 van het recept. Serveer de rijst vervolgens in de halve ananassen.

*Recept gebaseerd op: <https://www.recipetineats.com/pineapple-fried-rice-thai/>*