

## Grote garnalen, basmatirijst, koriander

	<i>Grote garnalen</i>	
3m	Grote garnalen	Koeling
3n	Kimchi	Koeling
3o	Basmatirijst	Koeling
3p	Koriander (zakje)	Koeling
3q	Tom-ka saus	Koeling

1. Zet een grote pan met water op het vuur, breng dit aan de kook.
2. Leg het (gesloten) zakje gamba's in koud water voor 10 minuten.
3. Zet het vuur uit en leg het zakje gamba's (**3m**) in het water, laat liggen voor 10 minuten.
4. Verwarm de kimchi (**3n**) al roerend tot lauwwarm in een steelpannetje.
5. Verwarm de Tom-Ka saus (**3q**). Eventueel: Schuim de saus op met een staafmixer.
6. Verwarm de rijst (**3p**) gedurende 1 minuut in de magnetron.
7. Haal de garnalen uit het zakje en leg in een bakje, het vocht moet achterblijven.
8. Leg de kimchi in het midden van het bord, leg de garnalen hier bovenop.
9. Maak het gerecht af met de Tom-Ka saus en de koriander (**3p**)
10. Serveer de rijst apart.