



Indonesische groentecurry met garnalen

met jasmijnrijst en limoen



ca. 30min



2 personen

Als je de dagelijkse sleur helemaal beu bent, haal dan wat Indonesische zon in huis met deze curry. Malse garnalen garen, met paprika en tomaten, in zelfgemaakte currypasta van citroengras, chilipeper en sjalotten. Een geurig festijn dat bijna net zo goed is als aromatherapie op Bali.

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 rode chilipeper
- 1 stengel citroengras
- 2 tomaten
- 1 limoen
- 150g jasmijnrijst
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 groene paprika
- 1x garnalen (ontdooit)²
- 50ml zoete chilisaus

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

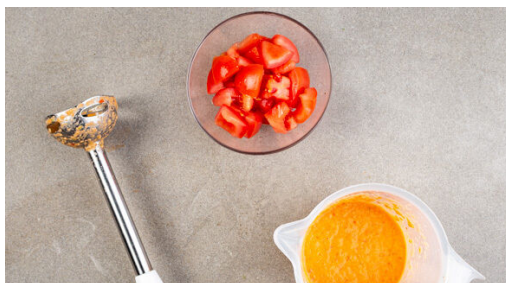
Als je rijstazijn hebt, kun je die gebruiken voor de currypasta.

Allergenen

schaaldieren (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 726kcal, vet 24.1g, koolhydraten 103.3g, eiwit 24.1g



1. Currypasta pureren

Pel de **sjalot** en de **knoflook** en hak beide grof. Hak de **helft van de gember** grof. Verwijder de zaadjes en hak de **chilipeper** grof. Hak de **citroengras** en de **tomaten** grof. Rasp de **limoenschil** fijn. Doe ca. **1/4e van de tomaten** met de **rest van de ingrediënten** in een hoge (maat)beker met 1el plantaardige olie, 1el lichte azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout en pureer.



4. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Curry starten

Breng in een kleine kookpan 300ml licht gezouten water aan de kook voor de **rijst**. Verhit een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie en bak de **currypasta** en de **tomatenpuree** zachtjes ca. 5min.



5. Garnalen toevoegen

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep droog met wat keukenpapier. Voeg de **garnalen** toe aan de **curry** en kook ze in ca. 3min gaar. Snijd ondertussen de **limoen** in partjes.



3. Curry koken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Voeg met de **rest van de tomaten** toe aan de pan en bak kort mee. Blus de **groenten** af met 250ml water en laat de **curry** 12-15min sudderen op laag vuur.



6. Curry afmaken

Breng de **curry** op smaak met de **helft van de zoete chilisaus** en zout naar wens. Verdeel de **rijst** over borden en schep de **curry** erop. Geef de **limoenpartjes** erbij.