



Vlotte garnalencurry

met kokosmelk, Thaise basilicum en sushirijst



ca. 25min



2 personen

Deze romige garnalencurry staat in mum van tijd op tafel. Dankzij de garnalen, die vliegensvlug garen, de aromatische currypasta die alles in een handomdraai op smaak brengt en groente zoals prei en tomaten, die ook niet lang nodig hebben. En het is nog razendlekker ook.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 200g sushiijst
- 10g verse Thaise basilicum
- 2 tomaten
- 1 pakje rode currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1x garnalen (ontdood) ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 725kcal, vet 26.3g, koolhydraten 95.0g, eiwit 25.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn.



2. 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 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



3. Prei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Roerbak de **prei**, **knoflook** en **gember** met een snuf zout 3-4min. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en snijd ze grof. Snijd de **tomaten** in blokjes.



4. Curry opzetten

Voeg ca. **1/4 van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt) toe aan de **prei** en bak ca. 1min mee. Voeg de **kokosmelk**, **tomaat** en 1tl suiker toe en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en laat de **curry** ca. 1min sudderen.



5. Garnalen toevoegen

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en laat ze even uitlekken. Voeg toe aan de koekenpan en laat 3-4min garen, tot de **garnalen** roze zijn.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **garnalencurry** met de **rijst** en bestrooi met de **Thaise basilicum**.