

MARLEY SPOON



Panang-Hähnchencurry

mit Klebreis



2-5min



2 personen

Ein cremig-mildes Kokosmilchcurry mit zartem Hähnchen, grünen Bohnen, Paprika und einem Hauch Zitronengras. Serviert mit vorgegarem Klebreis und garniert mit angeröstetem Sesam. Köstlich, nährend und in weniger als 10 Minuten auf dem Tisch.

Wat je van ons krijgt

- 1x panang curry met kip ^{1,2,3,4,5}
- 1x voorgedaarde witte rijst
- 1 zakje sesam ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

Schaaldieren (1), Vis (2), Weekdieren (3), Sesamzaad (4), Soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 534kcal, vet 27.3g, koolhydraten 53.8g, eiwit 22.2g

1

1. Curry erhitzen

Das **Curry** in einer mittelgroßen Pfanne auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 5Min. erwärmen, bis es vollständig durchgehitzt ist. Alternativ die Folienverpackung einige Male einstechen und das **Curry** bei 900W ca. 5Min. in der Mikrowelle erhitzen.

2

2. Reis erwärmen

Den Deckel des **Reis-Bechers** bis zur gepunkteten Linie öffnen und den **Reis** in der Mikrowelle 2Min. erwärmen. **Tipp:** Wer keine Mikrowelle hat, kann den **geschlossenen Reis-Becher** in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10Min. erhitzen.

3

3. Anrichten und servieren

Das **Curry** ggf. mit Salz abschmecken, auf dem **Reis** anrichten und mit dem **Sesam** garniert servieren.

Recycling

4. Entsorgen

Orientiere dich an den Entsorgungsrichtlinien deiner Region, um die Verpackung verantwortungsvoll zu entsorgen.

Rating

5. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



6. Ein Extra gefällig?

Kennt du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende **Kombucha-Drinks**, feine Brownies und Muffins oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!