

DINNERLY



Curry korma op rijstnoedels met knapperige wortel en cashewnoten



30-40min



2 personen

Vandaag krijg je de zon op je bord: kijk eens wat een mooie tinten geel en oranje. En het smaakt nog goed ook: zachte prei en knapperige wortels in een kruidige currysaus, op mooie rijstnoedels met cashewnoten. Fijner kan bijna niet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g rijstnoedels
- 1 prei
- 1 wortel
- 1 tomaat
- 1 pakje korma currypasta
- 400ml kokosmelk
- 25g cashewnoten ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- kleine koekenpan
- zeef

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

ALLERGENEN

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 860kcal, vet 51.1g, koolhydraten 82.7g, eiwit 13.8g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **prei** in de lengte, was evt. de **bladeren** en snij overdwars in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, halveer in de lengte en snij in dunne, schuine plakjes. Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij in grote blokjes. Pel 2 tenen knoflook en snij ze fijn.



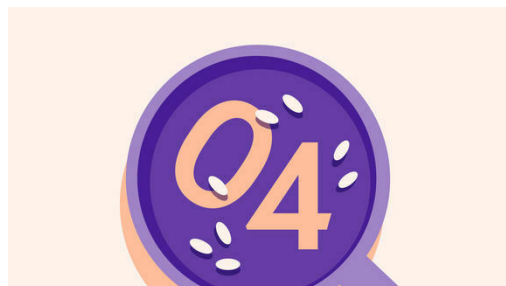
2. Curry opzetten

Verhit een tweede middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **prei** en knoflook ca. 3min, tot de **prei** zacht en een beetje bruin wordt. Voeg de **currypasta** en **tomaat** toe en roerbak 2-3min. Kruid met 1/2tl zout. Schep de **kokosmelk** en **wortel** erdoor, breng aan de kook en laat ca. 10min zachtjes borrelen.



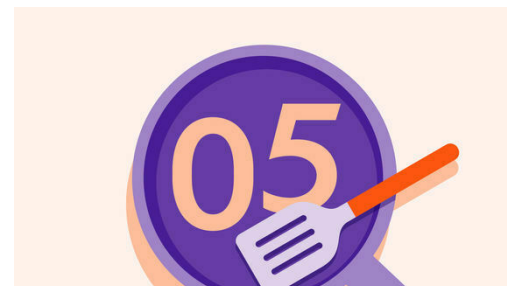
3. Cashewnoten roosteren

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **cashewnoten** 2-3min tot ze goudbruin worden. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden! Schep de **noten** uit de pan, laat afkoelen en hak ze dan grof.



4. Noedels garen

Doe de **noedels** bij het kokende water en roer ze goed door. Haal dan de pan van het vuur en laat de **noedels** 8min garen. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** roer na het uitlekken evt. een klein scheutje plantaardige olie door de **noedels**, om te voorkomen dat ze aan elkaar gaan plakken.



5. Afmaken en serveren

Roer 1tl azijn en een snuf peper en zout door de **curry**. Verdeel de **noedels** en dan de **curry korma** over de borden en bestrooi met de **cashewnoten**. (Als je wilt kun je de **noedels** ook vlak voor het serveren door de **curry** mengen en kort opwarmen.)



6. Vers en groen

Kleur, smaak en textuur gaan hier vrolijk hand in hand. Maar meer kleur is natuurlijk altijd leuker. Heb je nog wat verse koriander of peterselie liggen? Hak een handje grof en strooi bij het serveren over de borden!