

DINNERLY



Pittige kokoscurry met paksoi en ei met bruine rijst en ingelegde wortel



ca. 25min



2 personen

Japans, Thais, Indiaas... er bestaan eindeloos veel heerlijke soorten curry, op smaak gebracht met de lekkerste kruidencombinaties. Vandaag staat er een pittige versie met Indonesische kruiden, Koreaanse chilipasta, kokosmelk en paksoi op het menu. Je serveert 'm op bruine rijst, zorgt voor een fris contrast met ingelegde wortel en maakt het af met een zachtgekookt ei.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g bruine snelkookrijst
- 2 eieren³
- 1 wortel
- 1x babypaksoi
- 1x Koreaanse chilipasta^{1,6}
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 200ml kokosmelk

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 673kcal, vet 34.4g, koolhydraten 70.0g, eiwit 16.4g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. 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. Eieren koken

Breng voldoende water voor de **eieren** aan de kook in een tweede kleine kookpan. Voeg de **eieren** voorzichtig toe aan het kokende water en kook ze ca. 6min. **Tip:** als je liever hardgekookte eieren wil, kun je ze 2min langer koken. Giet de **eieren** af, spoel met koud water en pel ze.



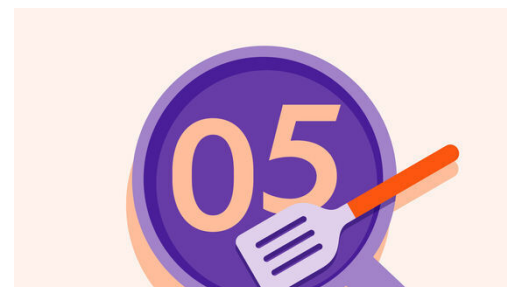
3. Groente voorbereiden

Schrob of schil de **wortel** en rasp 'm grof (zie ook stap 6). Meng 1tl plantaardige olie met 2tl azijn en een snuf suiker en zout en roer het **mengsel** door de **wortel**. Snij het **groene** en het **witte deel** van de **paksoi** apart in repen van ca. 1cm breed. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



4. Curry koken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur en bak de **witte paksoi** en de knoflook in 4-6min gaar. Voeg de **helft van de chilipasta** (of meer naar smaak) en de **kruidenmix** toe en bak ca. 30sec mee. Schenk dan de **kokosmelk** erbij, voeg de **groene paksoi** toe en schep 1-2min door, tot de **paksoi** slinkt.



5. Afmaken en serveren

Breng de **curry** op smaak met 2tl azijn en peper en zout. Snij de **eieren** doormidden. Schep de **rijst** en **curry** op borden, leg de **eieren** erop en serveer met de **ingelegde wortel**.



6. Warm of koud?

Ben je geen fan van koude ingelegde wortel? Dan kun je de wortel ook gewoon in de curry verwerken. Schrob of schil de wortel, snij 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Bak 'm in stap 4 eerst 4-5min in de koekenpan, voordat je de paksoi en knoflook toevoegt.