



Thaise kokoscurry met paksoi

en sperziebonen met limoen



20-30min



2 personen

Paksoi is een van de sterren van deze Thaise curry met kokos. De van oorsprong Aziatische koolsoort is een van de weinige koolsoorten die niet die typische koolsmak heeft. Sterker nog, de witte stelen en groene bladeren hebben juist een heel subtiele en lichte smaak. Een ideale smaak om te verwerken in een lekker pittige, gele currysoep met sperziebonen, jasmijnrijst en limoen. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1x babypaksoi
- 1x sperziebonen
- 1 limoen
- 10g verse kruidenmix: koriander & munt
- 1 verse chilipeper
- 150g jasmijnrijst
- 1 zakje gele currypasta
- 1x wortelplakjes

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote wok of koekenpan
- zeef
- maatbeker

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

Kooktip

Houd je niet zo van pittig? Gebruik dan slechts de helft van de chilipeper en verwijder de zaadlijsten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

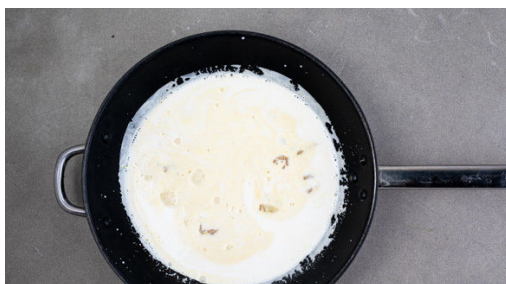
Voedingswaarde per portie

calorieën 604kcal, vet 24.4g,
koolhydraten 76.5g, eiwit 14.2g



1. Groenten voorbereiden

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook voor de **rijst**. Snijd de **babypaksoi** in de breedte in repen. Dop de **sperziebonen** en snijd ze daarna doormidden. Neem de **wortelplakjes** uit de verpakking.



4. Curry starten

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **helft van de currypasta** 1-2min. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de **inhoud** geleidelijk in de pan. Roer door.



2. Smaakmakers snijden

Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **koriandersteeltjes** fijn en bewaar deze voor stap 4. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen (**zie kooktip, links**).



5. Wortel toevoegen

Voeg de **wortelplakjes** en **koriandersteeltjes** toe en breng de **curry** aan de kook. Laat dan ca. 5min op matig vuur sudderen. Proef en voeg **meer currypasta** naar smaak toe.



3. Rijst koken

Was de **jasmijnrijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **rijst** met een deksel afgedekt in 10-12min op laag vuur gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



6. Curry afmaken

Voeg de **sperziebonen** toe en kook 5-6min mee. Doe de **paksoi** erbij en kook 2-3min mee. Voeg evt. een scheutje water toe als de **curry** te dik is. Breng de **curry** op smaak met **1-2el limoen sap**, zout en een snufje suiker. Schep de **rijst** en **curry** in kommen. Garneer met de **chilipeper** en **rest van de kruiden**. Geef de **limoenpartjes** erbij.