



Kormacurry met vegan kipstukjes

met jasmijnrijst en gepickelde groente



ca. 25min



2 personen

De vegan kipstukjes van Heura stelen de show vandaag in een kruidige en romige kormacurry. Erbij geurige jasmijnrijst en kleurrijke, knapperige gepickelde groente. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse koriander
- 1 chilipeper
- 1 pakje korma currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1x vegan kipstukjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 40g plantaardige boter
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenweegschaal
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

soja (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 977kcal, vet 50.3g, koolhydraten 99.5g, eiwit 22.9g



1. Rijst koken

Breng 400ml 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. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 40g plantaardige boter. Voeg de **currypasta** toe en roerbak 30sec-1min. Blus af met de **kokosmelk** en 50ml water. Laat de **curry** op middellaag vuur 4-6min zachtjes inkoken.



2. Groente snijden

Schil of schrob de **wortel** evt., snijd 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **radijsjes** in vieren, grotere exemplaren in achten. Snijd de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen, verwijder evt. de zaadlijsten als je het minder pittig wilt.



5. Kipstukjes bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **kipstukjes** 2-3min per kant. Beweeg ze daarbij zo min mogelijk, zo worden ze extra knapperig. Schep de **kipstukjes** dan door de **curry**.



3. Groente inleggen

Doe 75ml water, 75ml lichte azijn, 3el suiker, ½tl zout en een snuf peper in een tweede kleine kookpan en breng aan de kook. Neem van het vuur zodra de suiker opgelost is en voeg dan de **wortel, radijs, de helft van de koriander** en de **helft van de chilipeper of meer naar smaak** toe. Meng goed en zet opzij.



6. Afmaken en serveren

Giet de **gepickelde groente** evt. af en breng ze op smaak met peper en zout. Serveer de **curry** met de **rijst** en de **gepickelde groente**, en bestrooi met de **rest van de koriander**.