



Zoete aardappelcurry met kokos

en abrikozen, cashewnoten en rijst



20-30min



2 personen

De kleur van deze curry is zo geweldig mooi, dat wij van mening zijn dat die kan concurreren met die van de zon! De diepe gele kleur ontstaat als vanzelf door de kruidige currypasta in romige kokosmelk te laten oplossen. Voeg er paprika, zoete aardappel en abrikozen aan toe voor lekker veel vitamines en extra smaak en serveer jouw bordje curry met dampende jasmijnrijst en geroosterde cashewnoten. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 zoete aardappel
- 1 bosui
- 1x gele paprikareepjes
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde abrikozen ¹²
- 1 pakje gele currypaste
- 1 pakje kokosmelk
- 1 limoen
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- maatbeker
- kleine kookpan met deksel
- zeef
- dunschiller
- grote koekenpan of wok
- kleine koekenpan

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

Allergenen

zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 947kcal, vet 37.3g, koolhydraten 130.3g, eiwit 18.9g



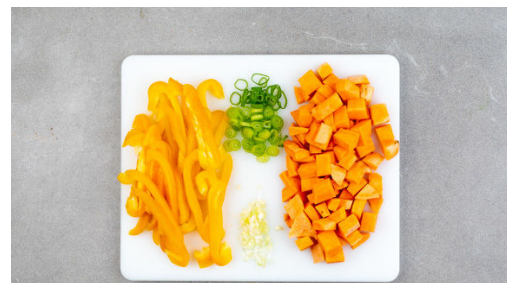
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt en breng het geheel aan de kook. Leg de deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt tot aan het serveren rusten.



4. Cashewnoten roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op middellaag vuur en rooster de **cashewnoten** in 1-2min goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden! Schep de **noten** uit de pan en zet opzij.



2. Groenten snijden

Schil en snijd de **zoete aardappel** in kleine blokjes. Snijd het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in ringetjes. Haal de **paprikareepjes** uit de verpakking.



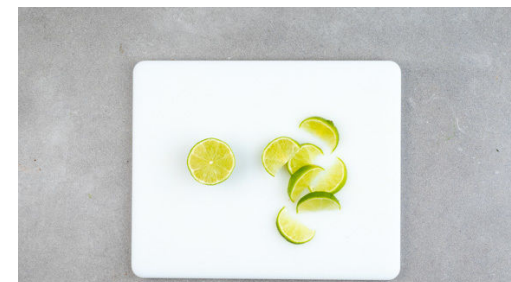
5. Curry koken

Voeg de **abrikozen**, de **helft van de currypasta** en de **kokosmelk** aan de groentepan toe. Roer goed door en laat de **curry** nog 10-12min op laag vuur pruttelen totdat de **zoete aardappel** gaar is. Breng de **curry** op smaak met peper, zout en/of meer **currypasta**.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **zoete aardappel**, **paprika** en **fijnggehakte bosui** toe met een snuf zout toe en bak de **groenten** in 4-6min iets zachter.



6. Limoen snijden

Snijd de **limoen** in partjes. Schep de **rijst** en **curry** in diepe borden en garneer met de **cashewnoten** en **bosuiringen**. Scheur de **Thaise basilicumblaadjes** er losjes over. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.