



Zoete aardappelcurry met kokos

en abrikozen, cashewnoten en rijst



ca. 25min



2 personen

De kleur van deze curry is zo mooi, dat we het bijna zonde vinden om 'm op te eten. Bijna dan. We voegen er paprika, zoete aardappel en abrikozen aan toe voor lekker veel vitaminen en smaak en maken dit goudgele bordje af met dampende jasmijnrijst en geroosterde cashewnoten.

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 zoete aardappel
- 1 bosui
- 1 gele paprika
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde abrikozen ¹²
- 1 pakje gele currypasta
- 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 963kcal, vet 37.9g, koolhydraten 132.4g, eiwit 19.2g



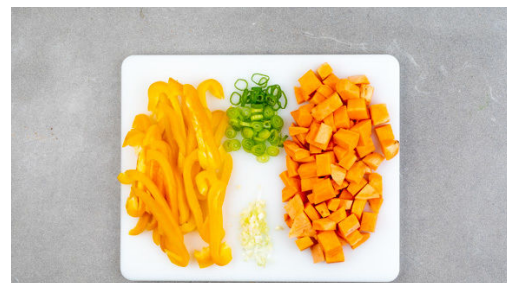
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het dan aan de pan met kokend water toe. Breng het geheel aan de kook, leg een 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** tot het serveren rusten.



4. Cashewnoten roosteren

Rooster de **cashewnoten** 1-2min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel verbranden. Schep de **noten** uit de pan en zet opzij.



2. Groenten snijden

Schil en snijd de **zoete aardappel** in kleine blokjes. Hak het **wit van de bosui** fijn en snijd het **groen** in ringetjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes.



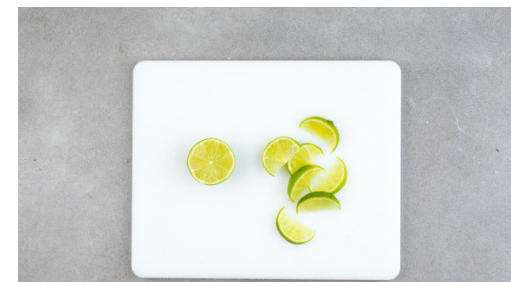
5. Curry koken

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



3. Groenten bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **zoete aardappel, paprika** en het **wit van de bosui** toe met een snuf zout 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 knippen.