



Zoete aardappelcurry met cashews

met gedroogde abrikozen en jasmijnrijst



20-30min



2 personen

Deze fijne vegan curry is zo mooi van kleur, dat je er direct vrolijk van wordt. En laten we eerlijk zijn: in de grauwe dagen na Kerst kunnen we best een oppepper gebruiken. Met paprika, zoete aardappel en gedroogde abrikozen zit deze curry bovendien bomvol smaak en vitaminen.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 zoete aardappel
- 1 gele paprika
- 1 bosui
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde abrikozen ¹²
- 1 zakje gele currypasta ¹⁰
- 1 pakje kokosmelk
- 1 limoen
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 938kcal, vet 29.9g, koolhydraten 144.3g, eiwit 16.9g



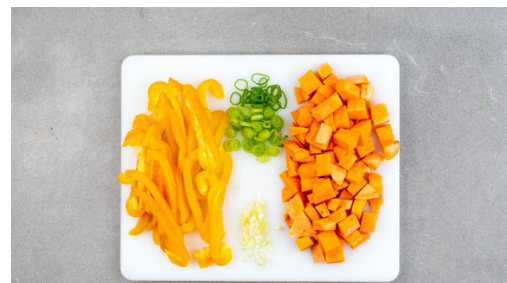
1. Rijst koken

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. Cashews roosteren

Rooster de **cashewnoten** 1-2min in een kleine droge koekenpan. Neem ze uit de pan wanneer ze beginnen te geuren.



2. Groenten snijden

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



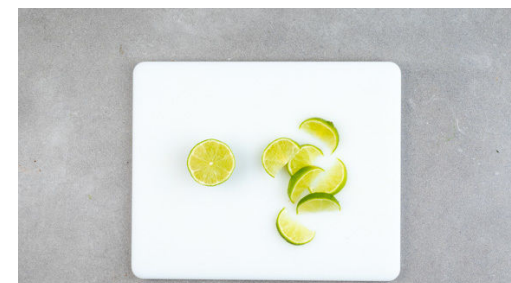
5. Curry maken

Voeg de **abrikozen**, de **helft van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt) en de **kokosmelk** toe aan de pan met **groenten**. Draai het vuur laag en laat het geheel 10-12min sudderen, tot de **zoete aardappel** gaar is. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en schenk wat water in de pan als je de **curry** de dik vindt.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **zoete aardappel**, **paprika** en **witte bosui** 4-6min.



6. Limoen snijden

Snijd de **limoen** in partjes. Serveer de **curry** op de **rijst** en bestrooi met de **cashewnoten** en de **groene bosui**. Scheur de **Thaise basilicum** erover. Geef de **limoenpartjes** erbij.