



Thaise garnalencurry

met tagliatelle, aubergine en kokosnippers



ca. 35min



2 personen

Marley Spoon heeft weer een heerlijke curry voor je bedacht! Dit is er eentje met sappige garnalen, perfect gecombineerd met tagliatelle, aubergine en wortel. De gele, romige saus ontstaat door de currypasta te mengen met kokosmelk en vissaus. Het feestmaal wordt afgemaakt met kokosnippers – niet alleen voor het oog maar ook voor de smaakpapillen. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle ³
- 1 zakje kokosnippers ⁴
- 1 grote aubergine
- 1 wortel
- 1 pakje gele currypasta
- 20ml vissaus ²
- 200ml kokosmelk
- 1 onbehandelde limoen
- 1x ASC-garnalen, ontdooid ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef en vergiet

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

Allergenen

Schaaldieren (1), Vis (2), Gluten (3), Zwaveldioxide en Sulfiten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 953kcal, vet 48.6g, koolhydraten 97.5g, eiwit 29.8g



1. Kokosnippers roosteren

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven-/onderwarmte op 250°C. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verhit een middelgrote, diepe koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **kokosnippers** in 2-3min goudbruin. Schep ze dan meteen uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



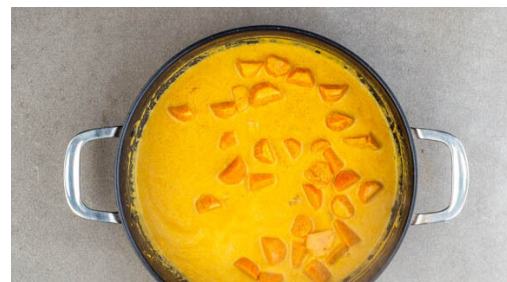
4. Aubergine roosteren

Leg de **aubergine** op een bakplaat met bakpapier. Gril of bak ze 7-10min per zijde bovenin de oven, tot je duidelijk grillsporen ziet.



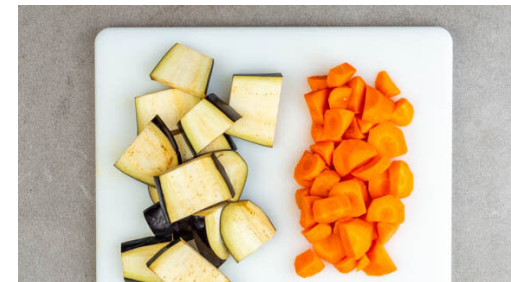
2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



5. Curry koken

Voeg de **helft van de currypasta** met 2el plantaardige olie toe aan de pan en bak op medium tot laag vuur in ca. 1min geurig. Blus af met de **vissaus**, roer de **kokosmelk** en 150ml water erdoor en breng kort aan de kook. Zet het vuur lager, voeg de **wortel** toe, leg een deksel op de pan en laat ca. 7min zachtjes koken, tot de **wortel** beetgaar is.



3. Groente snijden

Snijd de **aubergine** in de lengte in plakken van ca. 1cm. Snijd de plakken door drieën. Wrijf de **aubergine** in met in totaal 1el plantaardige olie en een snuf zout. Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd schuin in hapklare stukjes. Snijd hiervoor de **wortel** in een hoek van 45° en draai de **wortel** na elke snede 90° om.



6. Garnalen garen

Snijd de **limoen** in 4 partjes. Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep ze droog. Voeg de **garnalen** met de **aubergine** toe aan de **curry** en kook in 3-5min gaar. Kruid met peper en zout en meng de **pasta** erdoor. Verdeel de **garnalencurry** en **pasta** over borden en bestrooi met de **kokosnippers**. Geef de **limoenpartjes** erbij.