



Rode curry met tijgergarnalen

en paksoi met jasmijnrijst



30-40min



2 personen

Wij houden van de veelzijdigheid van curry. Je kunt 'm vullen met alles dat je lekker vindt, van vlees en vis tot groenten of tofu. Dit keer gebruiken we tijgergarnalen. We vullen de curry verder op met champignons, wortel en knapperige paksoi en serveren het geheel op een bordje geurige jasmijnrijst.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 stengel citroengras
- 1 pakje rode currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g jasmijnrijst
- 1 paksoi
- 1x kastanjechampignons
- 1 wortel
- 1x tijgergarnalen ²
- 1 zakje sesamololie ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- plantaardige olie
- zout

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 846kcal, vet 33.9g, koolhydraten 106.1g, eiwit 31.1g



1. Gember snijden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Kneus het **citroengras** met de platte kant van je mes.



2. Curry maken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie en bak de **gember**, **knoflook** en het **citroengras** 1-2min. Voeg de **helft van de currypasta** (of meer naar smaak) toe en bestuif met 1-2el bloem. Roer door en schenk de **kokosmelk** en 150-200ml water in de pan. Voeg het **bouillonpoeder** toe en laat de **curry** 5-6min zachtjes pruttelen.



3. Groenten snijden

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Snijd de **paksoi** in reepjes en de **champignons** in vieren. Schil of schrob de **wortel**, halveer hem in de lengte en snijd in schuine plakjes.



4. Rijst koken

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.



5. Garnalen afspoelen

Spoel de **garnalen** in een zeef en dep ze droog.



6. Curry afmaken

Proef en breng de **curry** op smaak met zout en/of meer **currypasta**. Voeg de **__champignons** en **wortel** toe en kook 3-4min mee. Doe de **garnalen** erbij, draai het vuur laag en laat nog 5-6min zachtjes sudderen. Vis het **citroengras** uit de pan en voeg de **paksoi** toe. Serveer de **curry** met de **rijst** en bedruip met de **sesamololie**.