



Romige garnalencurry

met Thaise basilicum en sushirijst



ca. 25min



2 personen

Deze romige garnalencurry staat in een mum van tijd op tafel. Dankzij de garnalen, die razendsnel garen, de aromatische currypasta die alles in een handomdraai op smaak brengt en groenten als prei en tomaten, die ook niet lang nodig hebben. En het is nog razendlekker ook.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 150g sushi rijst
- 10g verse Thaise basilicum
- 2 tomaten
- 1 pakje rode currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1x garnalen²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

schaaldieren (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 611kcal, vet 23.6g, koolhydraten 75.8g, eiwit 23.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal 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.



3. Prei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **prei**, **knoflook** en **gember** met een snuf zout 3-4min. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en hak ze grof. Snijd de **tomaten** in blokjes.



4. Curry opzetten

Voeg **1/4e van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt) toe aan de **prei** en bak ca. 1min. Voeg de **kokosmelk**, **tomaat** en 1tl suiker toe en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en laat de **curry** ca. 1min sudderen.



5. Garnalen toevoegen

Spoel de **garnalen** af en laat ze uitlekken. Voeg toe aan de koekenpan en laat 3-4min garen, tot de **garnalen** roze zijn.



6. Afmaken en serveren

Serveer de **garnalencurry** met de **rijst** en bestrooi met de **Thaise basilicum**.