

DINNERLY



Zoeteaardappelcurry met varkensreepjes met ingelegde kool en jasmijnrijst



ca. 30min



2 personen

De meesten van ons kennen currygerechten uit India en Thailand, maar wist je dat ze in Japan ook heel populair zijn? De typisch Japanse Karē heeft een romige saus en is minder pikant dan de meeste Indiase en Thaise varianten. Daar laten we ons vandaag door inspireren en serveren een curry van gepureerde zoete aardappelen. We kruiden hem met kerriepoeder en misopasta voor een Japanse twist. Geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 1x varkensreepjes
- 1 zoete aardappel
- 1 stukje verse gember
- 1x curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 zakje misopasta ¹⁶
- 1 witte kool

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 4el boter ⁷
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer
- zeef
- waterkoker
- keukenrasp

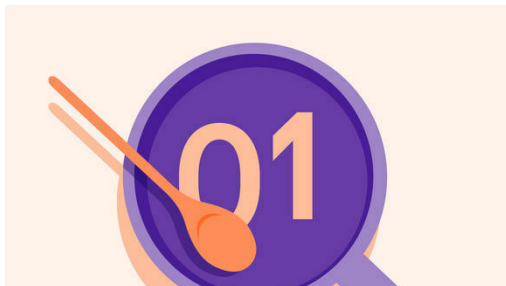
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

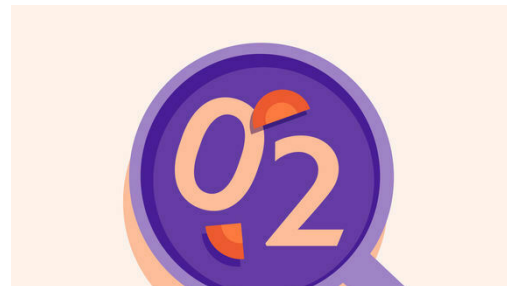
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 838kcal, vet 29.4g, koolhydraten 104.0g, eiwit 33.8g



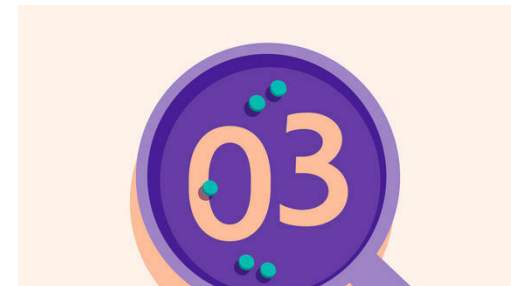
1. Rijst koken

Breng 300ml 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. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



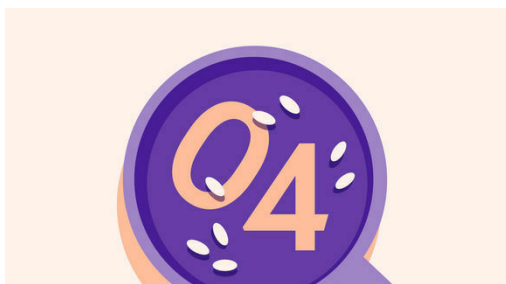
2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote kookpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg het **vlees** en 1/2tl zout toe en bak ca. 3min, tot het bruin is. Haal uit de pan en zet opzij. Giet wat water in de pan en schraap met een spatel over de bodem om evt. gebakken stukjes los te maken. Giet in een kom en zet opzij. Zie ook de tip in stap 6.



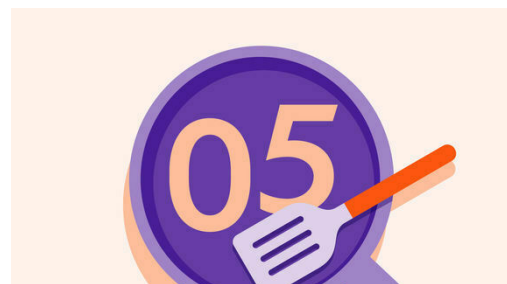
3. Zoete aardappel bakken

Breng 300ml water aan de kook in een waterkoker (of kleine kookpan). Schil de **zoete aardappel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan in overdwers in plakken van ca. 0,5cm dik. Pel 2 tenen knoflook en snij grof. Schil evt. de **gember** en rasp grof. Verhit de gebruikte kookpan met 3el boter op middelhoog vuur. Bak de **zoete aardappel**, de **gember**, de knoflook en 1/2tl zout ca. 1min.



4. Curry maken

Voeg de **kruidenmix**, de **misopasta**, 1el ketchup en 1tl suiker toe. Schenk het gekookte water en het bewaarde water erbij en breng aan de kook. Laat 7-10min afgedekt koken, tot de **zoete aardappel** zacht is. Pak een staafmixer en pureer het geheel fijn. Breng opnieuw aan de kook en laat ca. 3min inkoken, tot je de curry dik genoeg vindt. Schep het **vlees** erdoor.



5. Afmaken en serveren

Los 1el suiker en 1/2tl zout op in 4el (wittewijn)azijn. Snij de **helft van de kool** overdwers in dunne repen. De andere helft kun je voor een ander recept gebruiken. Meng de **kool** met het azijnmengsel en kneed het met je handen door. Schep de **rijst** op borden, serveer de **curry** erop en de **ingelegde kool** ernaast.



6. Een bijzondere saus

Bij het bakken van vlees blijven er wel eens wat stukjes aan de bodem van de pan plakken. In dit gerecht gebruiken we die om onze curry nog smaakvoller te maken, maar je kunt ze na het bakken ook met een beetje water, bouillon of wijn losmaken en als basis voor een heerlijke saus gebruiken. Dik 'm bijvoorbeeld met wat room of maïzena in breng op smaak met peper en zout.