

DINNERLY



Varkenslapje met tamarindeglaze op curryrijst met komkommersalade



ca. 35min



2 personen

Mag het kleurrijk, knapperig en sappig tegelijk zijn? Dan ben je hier vandaag op de juiste plek. We maken namelijk een tamarinde geglaceerd varkenslapje op kruidige curryrijst, gecombineerd met een knapperige komkommersalade. En dat ziet er op je bord zo mooi uit dat het een feest is voor je maag én je oog.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 sjalotjes
- 1 komkommer
- 150g basmatirijst
- 1 pakje korma currypasta
- 25g tamarindepasta
- 2 procureurlappen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- mosterd ¹⁰
- honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- zeef

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

ALLERGENEN

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 846kcal, vet 39.6g, koolhydraten 89.3g, eiwit 33.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Pel, halveer en snijd de **sjalotjes** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op laag vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **sjalot** en een flinke snuf zout toe en laat in 15-20min karamelliseren. Schep regelmatig om. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes van 0,5cm dik. Meng de **komkommer** met 1el plantaardige olie, 1tl azijn en een snuf zout en peper.



2. Rijst koken

Breng 300ml water aan de kook in een waterkoker. Was de **rijst** grondig in een zeef. Verhit een kleine kookpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **currypasta** ca. 1min. Voeg de **rijst** en het gekookte water toe 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. Laat afgedekt rusten.



3. Vlees marineren

Pel en hak 1 teen knoflook fijn. Meng de knoflook met **2/3e van de tamarinde** (of meer naar smaak), 1el honing, 1tl mosterd en 1/2tl zout. Dep het **vlees** droog en meng het met de **marinade**.



4. Vlees braden

Neem de **sjalot** uit de pan, draai het vuur medium tot hoog en voeg 1el plantaardige olie toe. Braad het **vlees** in 3-4min per kant goudbruin.



5. Afmaken en serveren

Serveer het **vlees** op de **curryrijst** en serveer met de **komkommersalade** en de **gekaramelliseerde sjalot**.



6. Curry in alles!

Vandaag breng je je rijst op smaak door er currypasta door te roeren voordat je het gaat koken. Beviel het, dan kun je dit natuurlijk veel vaker doen. Experimenteer met groene, gele en rode curry en kies je favoriet!