MARLEY SPOON

Milde curry met speklapblokjes

met sperziebonen en crunchy pinda's

2 personen

Wat je van ons krijgt

- 5
-

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- kookpan met deksel
- maatbeker
- kookpan
- zeef of vergiet

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

Allergenen
pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

1. Ingrediënten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd het **speklapje** in blokjes. Snijd de **paprika** doormidden, verwijder het steeltje en de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden.

2. Rijst koken

Doe 300ml gekookt water met een snuf zout in een kleine kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan en kook op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.

3. Pickle maken

Doe de rest van het gekookte water met 1/2tl zout en de **sperziebonen** in een middelgrote kookpan. Kook de **bonen** in 5-7min beetgaar en giet ze af. Doe 2-3el azijn (het liefst witte wijn of rijst), 2-3el water, 1-2tl suiker en 1/2tl zout in dezelfde pan en breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer de **verse groentemix** door het **azijnwater**. Zet opzij.

4. Spek bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote hapjespan of wok op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** 3-4min. Giet eventueel het vrijgekomen bakvet af en doe het **vlees** terug in de pan. Voeg dan de **helft van de currypasta** toe en bak ca. 1min al roerend.

5. Curry maken

Voeg de **paprikareepjes** en 100ml warm water toe. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de inhoud in de currypan. Breng het geheel de kook en laat de **curry** 3-4min op middellaag vuur pruttelen. Voeg in de laatste minuut de **sperziebonen** toe. Proef en breng de **curry** op smaak met zout, peper en evt. wat suiker.

6. Pinda's hakken

Hak de **pinda's** grof. Schep de **rijst** en **curry** in kommen. Lepel de **pickle** erover en bestrooi met de **pinda's**.