



Pittige Thaise curry met varkensreepjes

en courgette met ananas



ca. 25min



2 personen

Net als witte chocolade en frambozen zijn varkensvlees en ananas voor elkaar gemaakt. Dat bewijst deze heerlijke curry wel. Je combineert de zoete ananas en het malse varkensvlees met pittige, Aziatische smaken in een verwarmende, pittige rode curry. Wij serveren de curry lekker makkelijk met een bordje stomende jasmijnrijst.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 ui
- 1 blikje ananastukjes
- 1 pakje rode currypasta
- 1x varkensreepjes
- 200ml kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 911kcal, vet 37.3g, koolhydraten 105.0g, eiwit 37.8g



1. Groenten snijden

Breng 400ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **tomaten** in partjes. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Vang bij het afgieten van de **ananas** het **sap** op.



4. Currypasta toevoegen

Voeg $\frac{1}{3}$ van de **currypasta** aan de groentepan toe en bak al roerend 30sec. Voeg dan de **helft van het ananassap** en een snuf zout toe en roer door. Stoof 2min totdat de **courgette** licht gekarameliseerd is.



2. Rijst koken

Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Doe een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Curry koken

Dep het **vlees** droog en voeg samen met de **tomaat**, **ananas** en de **kokosmelk** toe aan de pan. Laat de **curry** 5-6min sudderen. Proef en voeg evt. meer **currypasta** toe voor een pittigere smaak.



3. Groenten bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **ui** en **courgette** met een snuf zout toe. Bak 3-5min tot de **groenten** zacht en goudbruin zijn.



6. Curry afmaken

Proef en breng de **curry** op smaak met peper en zout en evt. meer **ananassap**. Serveer de **curry** met de **rijst**.