



Pittige Thaise curry met varkensreepjes

met courgette en 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 de malse varkensreepjes met aromatische, Aziatische smaken in een verwarmende, pittige rode curry. Wij serveren de curry lekker makkelijk met een bordje stomende basmatirijst.

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische basmatirijst
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 ui
- 1 blik ananasstukjes
- 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
- 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 787kcal, vet 34.1g, koolhydraten 82.0g, eiwit 37.6g



1. Groente snijden

Breng 300ml 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. Halveer en pel de **ui** en snijd 'm in dunne reepjes. Laat de **ananas** uitlekken in een zeef en vang hierbij het **sap** op.



4. Currypasta toevoegen

Voeg $\frac{1}{3}$ van de **currypasta** toe aan de **groente** en roerbak ca. 30sec. Blus af met de **helft van de ananassap** en een snuf zout. Bak nog ca. 2min, tot de **courgette** licht gekaramelliseerd 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 12-14min 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**, de **helft van de ananas** en de **kokosmelk** toe aan de pan. Proef en voeg naar wens evt. meer **currypasta** toe. Laat de **curry** nog 5-6min zachtjes koken.



3. Groente bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **courgette** en **ui** met een snuf zout in 3-5min goudbruin en gaar.



6. Curry afmaken

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