



<10min: Teriyaki kipcurry

met voorgedaarde rijst



2-5min



2 personen

Een heerlijke Japanse curry met malse kip, paprika, wortel en babymaïs. Geserveerd met voorgedaarde witte rijst en afgemaakt met geroosterde sesamzaadjes. Heerlijk, voedzaam en op tafel in ongeveer 10 minuten.

Wat je van ons krijgt

- 1x Teriyaki kipcurry ^{1,6,9,11}
- 1x voorgegaarde witte rijst
- 1 zakje sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- magnetron
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 484kcal, vet 12.3g, koolhydraten 73.8g, eiwit 21.9g

1

1. Curry opwarmen

Doe de **curry** in een middelgrote koekenpan en verwarm al roerende ca. 5min op middelhoog vuur, tot het helemaal opgewarmd is. Je kunt de **curry** ook opwarmen in de magnetron. Prik de folie een paar keer in en verwarm de **curry** ca. 5min in de magnetron op 900W.

2

2. Rijst opwarmen

Open het deksel van de **rijstbeker** tot aan de stippellijn en verwarm de **rijst** 2min in de magnetron. **Tip:** als je geen magnetron hebt, kun je de **gesloten rijstbeker** ca. 10min in een pan met kokend water verwarmen.

3

3. Afmaken en serveren

Breng de **curry** evt. op smaak met zout, serveer bovenop de **rijst** en bestrooi met de **sesam**. Eet smakelijk!

Recyclen

4. Recyclen

Controleer de plaatselijke recyclingrichtlijnen om de verpakking zo verantwoord mogelijk weg te gooien.

Beoordelen

5. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen – beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **kombucha** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!