



Teriyaki kipcurry

met jasmijnrijst



binnen 20min



2 personen

Een heerlijke Japanse curry met malse kip, paprika, wortel en babymaïs. Geserveerd met geurige jasmijnrijst en afgemaakt met geroosterde sesam. Heerlijk, voedzaam en op tafel in ongeveer 15 minuten.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1x Teriyaki kipcurry ^{1,6,9,11}
- 1 zakje sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

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

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 683kcal, vet 11.7g, koolhydraten 121.7g, eiwit 25.5g

1

1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.

2

2. 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.

3

3. Afmaken en serveren

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

Magnetron

4. Nog sneller!

Wil je het nog sneller? Kook de **rijst** dan gewoon van tevoren en warm de **curry** en **rijst** later op in de magnetron!

Recyclen

5. Recyclen

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



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!