

MARLEY SPOON



Thaise curry met kip

met witte rijst en cashews



2-5min



2 personen

Een heerlijk geurende kipcurry met paprika, wortel en een licht pittig pepertje. Geserveerd op voorgemaakte witte rijst en afgemaakt met geroosterde cashews. Heerlijk, voedzaam en op tafel in ongeveer 10 minuten.

Wat je van ons krijgt

- 1x Thaise curry met kip ^{1,2,4}
- 1x voorgedraaide witte rijst
- 25g gezouten cashewnoten ^{3,5}

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

Schaaldieren (1), Gluten (2), Pinda's (3), Soja (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 502kcal, vet 19.4g, koolhydraten 61.9g, eiwit 22.6g

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 koken

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 **cashews**. Eet smakelijk!

Recyclen

4. Recyclen

Orientiere dich aan den Entsorgungsrichtlinien deiner Region, um die Verpackung verantwortungsvoll zu entsorgen.

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!