



Gele curry met speklapblokjes

en sperziebonen getopt met pinda's



20-30min



2 personen

Deze zachte curry met paprika en speklap werd bedacht door onze gastchef Jort van 9 jaar. In zijn inzending gaf hij toe dat hij, in tegenstelling tot zijn ouders, sommige recepten van Marley Spoon niet zo lekker vond. Van zijn eigen recept wist hij zeker dat groot en klein het resultaat lekker zouden vinden. Wij geven hem groot gelijk: deze milde curry met frisse pickle en krokante stukjes speklap is een echte winnaar!

Wat je van ons krijgt

- 2 speklapjes
- 1 gele paprika
- 1x sperziebonen
- 150g basmatirijst
- 1x verse groentemix: witte kool, wortel & bosui
- 1 pakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- suiker

Kookgerei

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

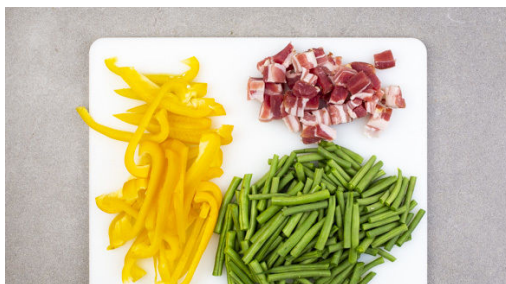
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

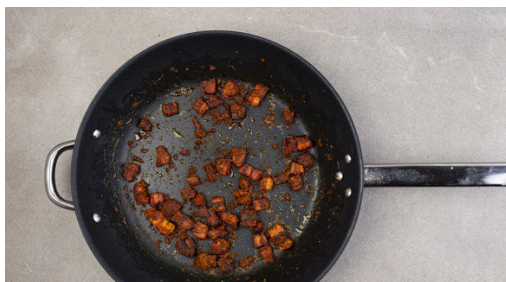
Voedingswaarde per portie

calorieën 1016kcal, vet 59.7g, koolhydraten 81.2g, eiwit 34.0g



1. Ingrediënten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **speklapjes** in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Dop de **sperziebonen** en snijd ze doormidden.



4. Spek bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in ca. 5min rondom goudbruin en krokant. Giet het vrijgekomen **bakvet** af en doe het **spek** samen met de **helft van de currypasta** in de pan. Bak ca. 1min al roerend.



2. Rijst koken

Doe 300ml gekookt water met een snuf zout in een kleine kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan en kook op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



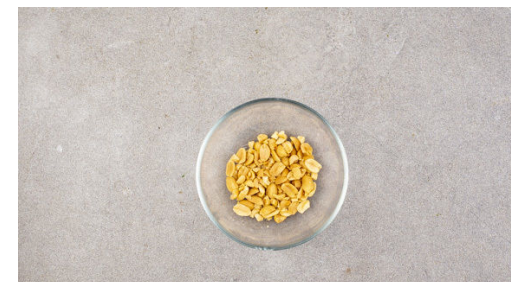
5. Curry maken

Voeg de **paprika** en 100ml water aan de spekpan toe. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de inhoud in de currypan. Breng het geheel de kook en laat de **curry** 3-4min op middellaag vuur pruttelen. Voeg in de laatste minuut de **sperziebonen** toe. Proef en breng de **curry** op smaak met zout, peper en evt. wat suiker.



3. Pickle maken

Doe de rest van het gekookte water met 1/2tl zout en de **sperziebonen** in een middelgrote kookpan. Kook de **bonen** in 5-7min beetgaar en giet ze af. Doe 2-3el azijn (het liefst witte wijn of rijst), 2-3el water, 1-2tl suiker en 1/2tl zout in dezelfde pan en breng het **azijnmengsel** aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer de **verse groentemix** door het **azijnwater**. Zet opzij.



6. Pinda's hakken

Hak de **pinda's** grof. Schep de **rijst** en **curry** in kommen. Lepel de **pickle** erover en bestrooi met de **pinda's**.