



Kokoscurry van varkensgehakt

en mango bestrooid met cashewnoten



20-30min



2 personen

Woensdag gehaktdag? In de Lage Landen is gehakt elke dag populair! Net als in Thailand, overigens. In de Thaise keuken koken de chefs graag met varkensgehakt, omdat dat zo'n uitgesproken smaak heeft. Vandaag verwerk je het gehakt in een goed gevulde, gele kokoscurry. Voor een bijzondere twist serveer je er frisse stukjes mango en cashewnoten bij. Een perfecte combinatie van zoet, hartig en romig!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 paksoi
- 1 courgette
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵
- 150g basmatirijst
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 mango

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kooktip

Heb je tijd over? Rooster de cashewnoten dan 1-2min in een droge koekenpan op middelhoog vuur, zo krijgen ze een extra volle smaak!

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1013kcal, vet 57.7g, koolhydraten 80.3g, eiwit 38.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Halveer, pel en snijd het **sjalotje** in dunne, halve ringen. Snijd het **wit** en het **groen van de paksoi** gescheiden van elkaar in repen. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Hak de **cashewnoten** grof (**zie tip, links**).



4. Curry maken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **courgette** 3min. Doe het **wit van de paksoi** en de **helft van de currypasta** erbij en bak 2min mee. Schenk de **kokosmelk** met 50-100ml water in de pan en roer door. Laat de **curry** ca. 5min op matig vuur sudderen en breng hem op smaak met peper en zout.



2. Rijst koken

Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het water kookt. Breng opnieuw aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min op laag vuur beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Mango toevoegen

Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in blokjes. Roer eerst het **gehakt** en vervolgens de **mango** met het **groen van de paksoi** door de **curry**. Breng evt. op smaak met peper en zout.



3. Gehakt bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **gehakt** 4-5min tot het rul is. Voeg het **sjalotje** met 1/4tl zout en een snuf peper toe en bak 2-3min al roerend mee.



6. Serveren

Schep de **rijst** op en verdeel de **curry** erover. Bestrooi met de **cashewnoten**.