



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
- 1 paksoi
- 150g basmatirijst
- 1 zakje gele currypasta ¹⁰
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

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

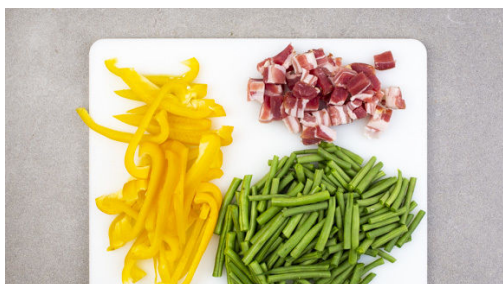
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

pinda's (5), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

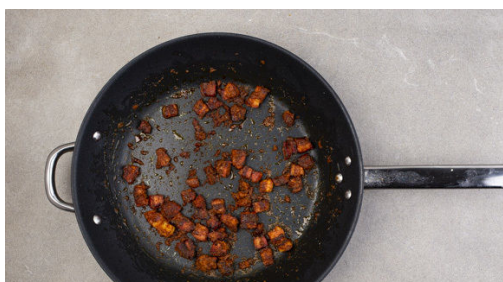
Voedingswaarde per portie

calorieën 1035kcal, vet 59.8g, koolhydraten 83.8g, eiwit 34.9g



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 het **spek** in 6-8min rondom goudbruin en krokant. Giet het vrijgekomen **bakvet** af en doe het **spek** samen met de **currypasta** in de gebruikte pan. Bak ca. 1min al roerend.



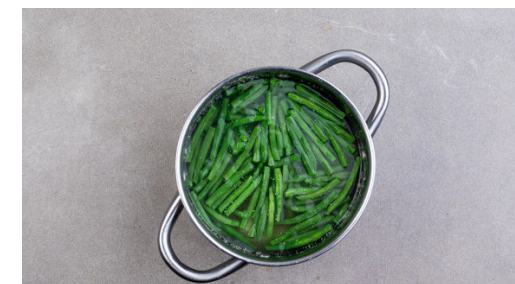
2. Rijst koken

Doe 300ml gekookt water met een snuf zout in een kleine kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan met kokend water toe. 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.



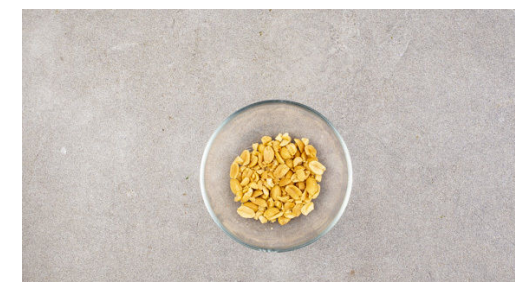
5. Curry maken

Voeg de **paprika** en 100ml water aan de spekpan toe. Schenk de **kokosmelk** erbij en breng het geheel aan de kook. Snijd de **paksoi** in reepjes en voeg ze aan de **curry** toe. Laat hem 3-4min op middellaag vuur pruttelen. Voeg in de laatste minuut de **sperziebonen** toe. Proef en breng de **curry** op smaak met zout, peper, meer **currypasta** en evt. wat suiker.



3. Sperziebonen koken

Doe de rest van het gekookte water, 1/2tl zout en de **sperziebonen** in een middelgrote kookpan. Kook de **bonen** in 5-7min beetgaar en giet ze af.



6. Pinda's hakken

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