



Pittige Thaise curry met varkensvlees

en courgette met ananas



ca. 25min



2 personen

Net als witte chocolade en frambozen zijn varkensvlees en ananas voor elkaar gemaakt. Dat bewijst deze heerlijke curry wel. Je combineert de zoete ananas en het malse varkensvlees met pittige, Aziatische smaken in een verwarmende, pittige rode curry. Wij serveren de curry lekker makkelijk met een bordje stomende basmatirijst.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tomaten
- 1 blikje ananasstukjes
- 1 courgette
- 150g basmatirijst
- 1 pakje rode currypaste
- 1 pakje kokosmelk
- 1x varkenshaasreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

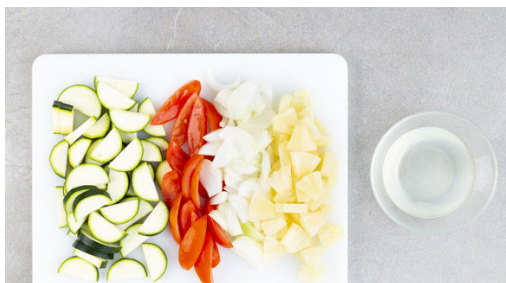
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 36.1g, koolhydraten 82.2g, eiwit 40.8g



1. Groenten snijden

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **tomaten** in partjes. Vang bij het afgieten van de **ananas** het **sap** op. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes.



4. Currypasta toevoegen

Voeg de **helft van de currypasta** aan de groentepan toe en bak al roerend 30sec. Voeg dan de **helft van het ananassap** en 1/4tl zout toe en roer door. Stoof 2min totdat de **courgette** gekarameliseerd is.



2. Rijst koken

Was de **basmatirijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** toe en breng het geheel opnieuw aan de kook. Doe een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem de pan het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Kokosmelk toevoegen

Voeg **2/3e van de kokosmelk**, de **ananas**, **tomaten** en het **varkensvlees** toe. Laat de **curry** 5-6min sudderen, tot de **tomaten** zacht zijn. Proef en voeg meer **currypasta** toe voor een sterkere smaak. Te pittig? Voeg dan nog wat **kokosmelk** toe.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg de **ui** en **courgette** met een snuf zout toe. Bak 3-5min tot de **groenten** zacht en goudbruin zijn.



6. Curry afmaken

Proef en breng de **curry** op smaak met meer **ananassap** en evt. zout en peper. Serveer de **curry** met de **rijst**.