



Vegetarische Thaise curry

met peultjes en jasmijnrijst



20-30min



2 personen

We hebben weer eens iets lekkers voor je bedacht: onze klassieke gele Thaise curry is niet alleen supersnel klaar, maar zit ook boordevol kleurrijke Aziatische groenten, en de chilipepers leveren de kick. Waar wacht je nog op!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1x peultjes
- 150g jasmijnrijst
- 200ml kokosmelk
- 1 pakje gele currypasta
- 1 limoen
- 10g verse koriander
- 1 groene chilipeper
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 571kcal, vet 19.5g,
koolhydraten 84.6g, eiwit 12.3g



1. Groenten voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd 'em schuin in dunne plakken. Dop de **peultjes** en snijd ze schuin doormidden.



2. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



3. Curry starten

Breng de **kokosmelk** in een middelgrote koekenpan aan de kook en roer de **helft van de currypasta** er door. **Tip:** gebruik meer **currypasta** als je van pittig houdt.



4. Wortel toevoegen

Voeg de **wortel** toe aan de pan en laat de **curry** ca. 5min zachtjes koken.



5. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pluk de **korianderblaadjes** en hak ze grof. Hak de **koriandersteeltjes** fijn. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten als je het minder pittig wilt, of gebruik evt. niet de hele **chilipeper**.



6. Curry afmaken

Voeg de **peultjes**, de **koriandersteeltjes** en de **spinazie** toe aan de **curry** en laat nog 3-5min sudderen. Voeg naar wens 50-100ml water toe. Breng de **curry** op smaak met **1-2el limoensap** en zout, peper en een snufje suiker. Serveer de **curry** met de **rijst** en de **limoenpartjes**. Bestrooi met de **korianderblaadjes** en de **chilipeper**.