



Zoete aardappelcurry met cashews

met gedroogde abrikozen en jasmijnrijst



20-30min



2 personen

De kleur van deze curry is zo geweldig mooi, dat wij van mening zijn dat die kan concurreren met die van de zon! De diepgele kleur ontstaat door de kruidige currypasta in romige kokosmelk te laten oplossen. Je voegt er paprika, zoete aardappel en abrikozen aan toe en serveert het met dampende jasmijnrijst en geroosterde cashewnoten. Smakelijk eten!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 grote zoete aardappel
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 25g cashewnoten ¹⁵
- 25g gedroogde abrikozen ¹²
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1 limoen
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 871kcal, vet 33.3g, koolhydraten 121.4g, eiwit 15.4g



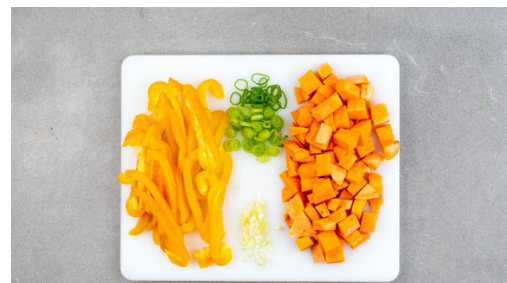
1. Rijst koken

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.



4. Cashews roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **cashewnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel te donker worden. Neem uit de pan en laat afkoelen.



2. Groenten snijden

Schil en snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Hak het **wit** van de **bosui** fijn en snijd het **groen** in dunne ringen.



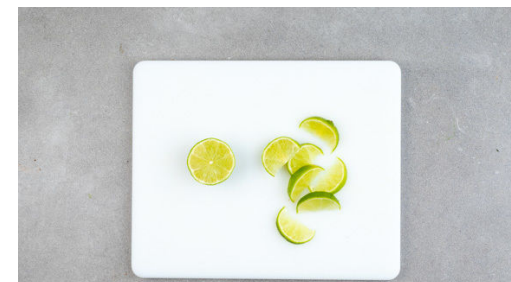
5. Curry koken

Voeg de **abrikozen**, de **helft van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt), de **kokosmelk** en 50ml water toe aan de **groenten**. Laat 10-12min zachtjes koken op laag vuur, tot de **zoete aardappel** gaar is. Breng op smaak met zout en peper en voeg evt. een scheutje water toe als de **curry** te dik is.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **zoete aardappel**, de **paprika** en de **gehakte bosui** 4-6min.



6. Limoen snijden

Snijd de **limoen** in partjes. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes**. Serveer de **curry** met de **rijst** en bestrooi met de **cashewnoten**, de **groene bosui** en de **Thaise basilicumblaadjes**. Geef de **limoenpartjes** erbij.