

DINNERLY



Curry korma op noedels met knapperige wortel en cashewnoten



30-40min



2 personen

Vandaag krijg je de zon op je bord: kijk eens wat een mooie tinten geel en oranje. En het smaakt nog goed ook: zachte prei en knapperige wortels in een kruidige currysous, op mooie noedels met cashewnoten. Fijner kan bijna niet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 wortel
- 1 tomaat
- 1 pakje korma currypasta
- 400ml kokosmelk
- 250g noedels¹
- 25g gezouten cashewnoten^{2,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- zeef

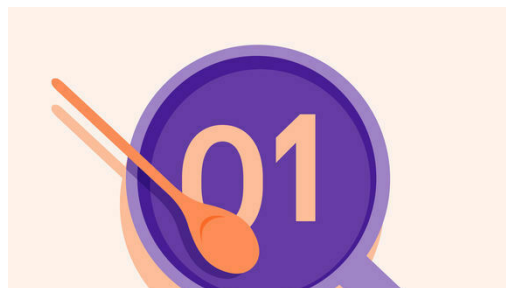
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Pinda's (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

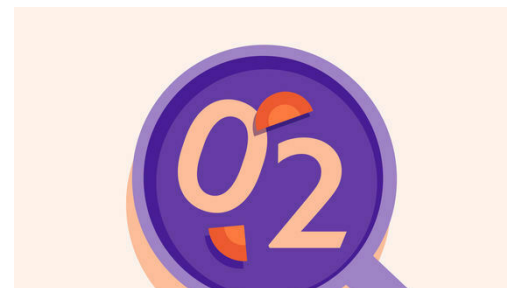
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 928kcal, vet 52.0g, koolhydraten 92.5g, eiwit 20.1g



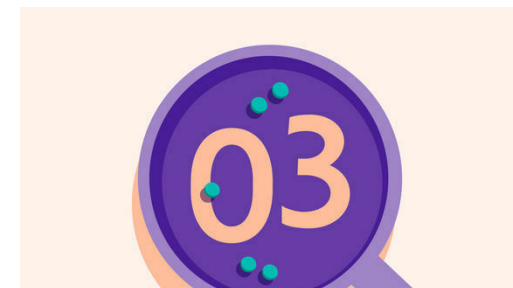
1. Groente snijden

Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Schrob of schil de **wortel**, snij in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij in grove blokjes. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



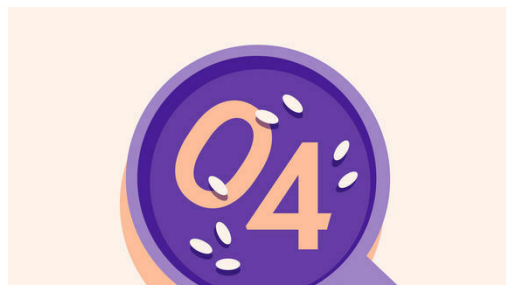
2. Curry opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Bak de **prei** en knoflook ca. 3min, tot de **prei** zacht en een beetje bruin wordt. Voeg de **currypasta** en **tomaat** toe, roerbak 2-3min mee en kruid met ½tl zout.



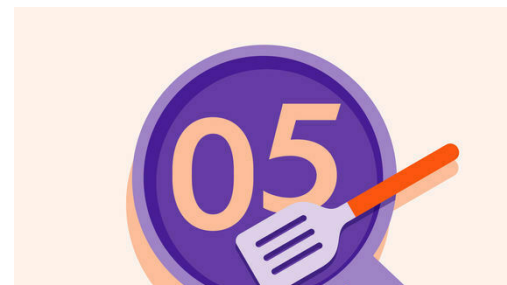
3. Curry koken

Voeg de **kokosmelk** en **wortel** toe, breng het geheel aan de kook en laat ca. 10min zachtjes koken, tot de wortel zacht is.



4. Noedels garen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een tweede middelgrote kookpan. Kook **¾ van de noedels** in 3-5min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken. Hak de **cashewnoten** grof.



5. Afmaken en serveren

Breng de **curry** op smaak met 1tl azijn en peper en zout. Verdeel de **noedels** en **curry korma** over borden en bestrooi met de **cashewnoten**. (Als je wilt kun je de **noedels** ook vlak voor het serveren door de **curry** mengen en kort meewarmen.)



6. Vers en groen

Kleur, smaak en textuur gaan hier vrolijk hand in hand. Maar meer kleur is natuurlijk altijd leuker. Heb je nog wat verse koriander of peterselie liggen? Hak één handje kruiden grof en strooi bij het serveren over de borden!