



Pinda-satécurry met kokos, knapperige groenten en jasmijnrijst



20-30min



2 personen

Gek van saté? Dol op curry? Chef Amanda heeft deze twee verenigd in een onweerstaanbare pittige satécurry. De heerlijke smaak komt van het geurige madrascurrypoeder, de gouden trots van de Indiase keuken. Met dit bordje fusion kun je dankzij de knapperige groenten en een gulle hand pinda's gemakkelijk de eerste koude lentedagen aan. En dat allemaal in 20 minuten. Bliksems, wat snel!

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 rode paprika
- 1x champignons
- 5g curry madraskruiden ¹⁰
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje geroosterde pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 45.8g, koolhydraten 92.2g, eiwit 26.0g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt en kook met een deksel afgedekt in 10-12min op laag vuur beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Voeg de **pindakaas** met **2el kokosmelk** aan de groentepan toe en blijf roeren totdat de **pindakaas** is opgelost. Schenk dan de **rest van de kokosmelk** erbij en voeg **1el sojasaus** met 80ml water toe. Laat de **curry** nog 4-5min op iets lager vuur sudderen, tot de **groenten** gaar zijn.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes fijn.



5. Curry afmaken

Roer **2/3e van de koriander** door de **curry**. Breng hem dan op smaak met 1tl suiker en meer **sojasaus** of zout.



3. Groenten roerbakken

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec. Voeg de **paprika** en **champignons** met het **currypoeder** toe. Roerbak 2-3min, tot de **groenten** zachter beginnen te worden. Breng ze op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Schep de **rijst** op en verdeel de **curry** erover. Bestrooi met de **pinda's** en de **rest van de koriander**.