



Knapperige quinoaballetjes in kruidige curry

met groenten en romige kokosmelk



40-50min



2 personen

Alsof een geurige curry met kornapasta, romige kokosmelk en veel verse groenten nog niet lekker genoeg was, bedacht onze chef Anne er iets bijzonders bij: krokante quinoaballetjes met zwarte sesamzaadjes, wortel en geurige Chinese 5-kruiden uit de oven. Dit moet je proberen.

Wat je van ons krijgt

- 150g quinoa
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 zakje zwarte sesam ¹¹
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 stengel citroengras
- 1 pakje korma currypasta ⁶
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- fijnmazige zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 724kcal, vet 39.1g, koolhydraten 70.2g, eiwit 17.4g



1. Quinoa koken

Breng ruim water aan de kook in een waterkoker. Verwarm de oven voor op 200°C. Spoel de **quinoa** in een zeef. Doe 350ml kokend water met een snuf zout in een kleine kookpan en kook de **quinoa** in 10-12min gaar. Schil of schrob de **wortel**. Rasp de **helft** fijn en snijd de **rest** in schijfjes. Snijd het **groen** en het **wit van de bosui** gescheiden van elkaar in ringen.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote kookpan op hoog vuur. Bak de **wortelschijfjes**, **paprika**, **courgette** en het **citroengras** 1-2min.



2. Quinoaballen draaien

Neem de kookpan van het vuur zodra de quinoa gaar is. Voeg er 1-2tl olie, **1tl kruidenmix** en peper en zout naar wens aan toe. Pureer fijn met een staafmixer. Kneed de **wortelrasp**, het **wit van de bosui** en de **helft van de sesam** door het **deeg**. Rol er met natte handen **10-12 balletjes** van en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak in ca. 20min krokant in de oven.



5. Curry maken

Roer **1/3e van de currypasta** door de **groenten** en blus af met de **kokosmelk**. Laat de **curry** 5-8min sudderen op laag vuur. Breng op smaak met **meer currypasta** en zout en peper.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne repen. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Snijd het **citroengras** in de lengte door en kneus de **helften** met de vlakke kant van je mes.



6. Thaise basilicum plukken

Pluk de **Thaise basilicumblaadjes**. Vis het **citroengras** uit de **curry** en breng hem op smaak met **meer currypasta** en zout en peper. Serveer de **quinoaballetjes** in de **groentecurry**. Garneer met de **basilicumblaadjes** en de **rest van de bosui** en **sesam**.