



Pittige kokoscurry met rijstnoedels

met ananas en pinda's



ca. 25min



2 personen

Vandaag is het dubbel feest! Ten eerste omdat deze rijstnoedels in romige kokosmelk gewoon hemels smaken. Ten tweede hoef je de knapperige paprika's, kool en prei niet zelf te snijden. Het enige wat jij hoeft te doen is af en toe de curry omroeren en je verheugen op de maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 limoen
- 1 bosui
- 150g rijstnoedels
- 1 pakje rode currypasta
- 400g Chinese roerbakgroenten
- 1 pakje kokosmelk
- 1 blikje ananastukjes
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 736kcal, vet 31.3g, koolhydraten 100.8g, eiwit 14.5g



1. Ingrediënten snijden

Schil en hak de **gember** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en snijd de **limoen** in 4 partjes. Snijd het witte en het groene deel van de **bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**.



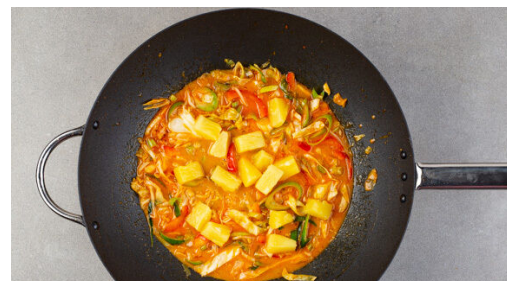
4. Curry koken

Voeg **100ml kokosmelk** met 100ml water toe aan de pan en laat 5-8min zachtjes koken op laag vuur, tot de **groenten** gaar zijn.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Roerbak de **helft van de currypasta of meer naar smaak** met de **gember**, de **limoenrasp** en de **witte bosui** 1-2min. Voeg de **roerbakgroenten** toe en bak in 2-4min goudbruin.



5. Ananas toevoegen

Giet de **helft van de ananas** af in een zeef, vang hierbij het **sap** op. Laat de **ananas** uitlekken en voeg toe aan de **groenten**. **Tip:** als je van zoet houdt kun je ook wat **ananassap** toevoegen. De **rest van de ananas** heb je voor dit recept niet nodig. Proef en breng de **curry** op smaak met zout.



3. Noedels garen

Doe de **noedels** in het kokende water en roer goed om. Neem de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min weken.



6. Afmaken en serveren

Hak de **pinda's** grof. Giet de **noedels** af in een zeef en spoel om met koud water. Laat uitlekken en verdeel dan over borden. Schep de **curry** erop en bestrooi met de **groene bosui** en de **pinda's** en geef de **limoenpartjes** erbij.