



Kormacurry met vegan kipstuckjes

met jasmijnrijst en gepickelde groenten



ca. 25min



2 personen

De malse vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager stelen de show vandaag in een kruidige en romige kormacurry. Erbij geurige jasmijnrijst en kleurrijke, knapperige gepickelde groenten. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse koriander
- 1 verse chilipeper
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige boter
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 883kcal, vet 46.5g, koolhydraten 86.8g, eiwit 24.4g



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. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 40g plantaardige boter. Voeg de **currypasta** toe en roerbak 30sec-1min. Blus af met de **kokosmelk** en 50ml water. Laat de **curry** op middellaag vuur 4-6min zachtjes inkoken.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte door de helft en dan in plakjes. Snijd de **radijsjes** in vieren, grotere exemplaren in achten. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Snijd de **chilipeper** in ringen, verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt.



5. Kipstuckjes bakken

Verhit een 2e middelgrote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **kipstuckjes** in 2-3min per kant. Beweeg ze daarbij zo min mogelijk, dan worden ze extra knapperig. Schep dan de **kipstuckjes** door de **curry**.



3. Groenten inleggen

Doe 75ml water, 75ml lichte azijn, 3el suiker, 1/2tl zout en een snuf peper in een kleine kookpan en breng aan de kook. Neem van het vuur zodra de suiker opgelost is en voeg de **wortel**, **radijs**, de **helft van de koriander** en de **helft van de chilipeper of meer naar smaak** toe. Meng goed en zet opzij.



6. Afmaken en serveren

Giet de gepickelde **groenten** evt. af en breng ze op smaak met peper en zout. Serveer de **curry** met de **rijst** en de **groenten**, bestrooi met de **rest van de koriander**.