



Pinda-satécurry met kokos,

knapperige groenten en jasmijnrijst



ca. 20min



Voor 3-4 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 een overweldigende hoeveelheid knapperige groente en een gulle hand pinda's gemakkelijk de eerste koude lentedagen aan. En dat allemaal in slechts 20 minuten. Bliksems, wat snel!

Wat je van ons krijgt

- madras currypoeder
- geroosterde pinda's ⁵
- knoflook
- pindakaas ⁵
- kokosmelk
- jasmijnrijst
- verse koriander
- sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- zeef

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 720.0kcal, vet 30.2g, eiwit 15.9g, koolhydraten 92.5g



1. Rijst koken

Breng 600ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan, breng opnieuw aan de kook en kook op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Ingrediënten voorbereiden

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



3. Knoflook bakken

Verhit 2el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec.



4. Groenten roerbakken

Voeg de **verse groentemix** toe en roerbak 1-2min tot de **groenten** zachter beginnen te worden. Voeg het **madrascurrypoeder** met een snuf zout en peper toe en roerbak nog 1min.



5. Saus maken

Schud het pak **kokosmelk** goed en doe dan de **pindakaas** met **4el kokosmelk** in de pan, roer totdat de **pindakaas** begint op te lossen. Voeg dan de **rest van de kokosmelk**, 160ml water en de **sojasaus** toe, roer door en breng de **curry** aan de kook. Laat 4-5min op iets lager vuur sudderen.



6. Curry afmaken

Roer **3/4e van de gehakte koriander** door de **curry** en breng op smaak met 1-2tl suiker en zout. Schep de **rijst** op en verdeel de **curry** erover. Bestrooi met de **pinda's** en **rest van de koriander**.