

MARLEY SPOON



Thaise curry met paksoi, gezouten pinda's en basmatirijst



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Smakelijk? Check. Voedzaam? Check? Binnen twintig minuten aan tafel? Check! Deze Thaise curry tikt in één keer alle vakjes aan. Voor een extra portie gemak, hebben wij de wortels al schoongeboend en gesneden meegeleverd. De compagnons in dit gerecht zijn twee groenten die verder niet al te veel bereidingstijd vragen: paksoi en peultjes. Bestrooid met pinda's is dit een gerecht waar je vast een ...

Wat je van ons krijgt

- wortelplakjes
- basmatirijst
- limoen
- paksoi
- gele currypasta
- kokosmelk
- gezouten pinda's ⁵
- peultjes
- verse kruidenmix: koriander en munt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker

Kookgerei

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

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 710kcal, vet 25.4g, koolhydraten 98.2g, eiwit 15.5g



1. Rijst koken

Breng 800ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **rijst** op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat 5min rusten.



4. Wortel toevoegen

Voeg dan de **wortel** toe en laat ca. 5min sudderen. Voeg evt. meer **currypasta** toe voor een pittigere **curry**.



2. Groenten voorbereiden

Snijd intussen de stronk van de **paksoi**, snijd de **rest** in 2cm grote stukken. Neem de **wortelplakjes** uit de verpakking. Verwijder indien nodig de houderige uiteinden van de **peultjes** en halveer ze.



5. Kruiden snijden

Hak intussen de **pinda's** grof. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak grof. Snijd de **koriandersteeltjes** fijn, doe de **muntsteeltjes** weg.



3. Curry koken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Schud het pak **kokosmelk** en giet dit erin. Breng aan de kook en laat dan de **2/3e van de currypasta** in de **kokosmelk** oplossen.



6. Paksoi toevoegen

Voeg de **paksoi**, **peultjes** en **koriandersteeltjes** aan de **curry** toe en laat nog 3-5min sudderen. Voeg 50-100ml water toe en breng de **curry** op smaak met **1-2el limoensap**, zout en een snufje suiker. Serveer de **curry** met de **rijst** en **limoenpartjes**. Bestrooi met de **gehakte kruiden** en **pinda's**.