

Recept groene curry

Benodigdheden:

- 1 zakje groene currypasta van Curry and Spices
- 375 ml kokosmelk (125ml +250ml)
- 175 ml bouillon/water
- 400 gram kippendij, vis, vlees, gevogelte of tofu naar keuze in reepjes
- 2 eetlepels palmsuiker of kristalsuiker
- 300 gram groente naar keuze, bijv. aubergine, sugarsnaps
- 2 eetlepels vissaus (optioneel)
- 1 handvol Thaise basilicum (geen gewone basilicum)
- 4 kaffir lime of limoenbladeren

Genoeg voor 4 personen

Bereidingswijze:

Breng in een grote pan of wok 125ml kokosmelk aan de kook en wacht tot de kokosmelk begint in te dikken. Zodra de olie zich scheidt van de kokosmelk voeg je de curry pasta eraan toe (gebeurt dit niet dan is dat ook geen probleem). Bak de groene currypasta aan op gemiddelde warmte tot de aroma's vrijkomen (ongeveer enkele minuten). Je kunt de currypasta ook aanbakken in 2 eetlepels plantaardige olie i.p.v. in de kokosmelk.

Voeg vervolgens de kip of een andere bron van eiwitten aan de currypasta toe en roer dit gedurende 1 minuut door elkaar. Hierna voeg je 250ml kokosmelk en 175 ml bouillon (kip, groente) of water aan het geheel toe. Voeg nu ook 2 eetlepels palmsuiker en 2 eetlepel vissaus toe. Mocht je geen palmsuiker in huis hebben dan kan dit ook worden vervangen door kristalsuiker. De vissaus kan optioneel ook vervangen worden door een snuf zout indien je dit gerecht vegetarisch wilt houden. Mocht je de beschikking hebben over limoenbladeren, scheur er dan 4 in grove stukken en voeg deze toe aan de curry.

Laat het geheel gedurende 8 tot 10 minuten op middelmatig vuur pruttelen. Voeg de groente naar keuze toe aan de curry. Afhankelijk van de bereidingstijd van de groenten laat je het geheel nog enkele minuten pruttelen of tot de gewenste dikte is bereikt. Haal van het vuur en voeg de Thaise basilicum aan de curry toe indien je hierover beschikt. Serveer met rijst naar keuze (bijv. Jasmijnrijst of Basmatirijst).