

Recept penang curry

Benodigheden:

- 1 zakje penang currypasta van Curry and Spices
- 375 ml kokosmelk
- 300 gram kip, vis, vlees, gevogelte of tofu naar keuze in reepjes
- 2 eetlepels palmsuiker of kristalsuiker
- 1 eetlepel vissaus (optioneel)
- 3 kaffir lime bladeren
- 1 rode peper (dungesneden als garnering)

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). Schuur de 3 kaffir lime bladeren en voeg deze toe. Bak de penang 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 125ml 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 aan het geheel toe. Voeg nu ook 1 eetlepel palmsuiker en 1 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 veganistisch wilt houden. Laat het geheel net zolang pruttelen totdat de eiwitbron gaar is en de curry de gewenste dikte heeft bereikt.

Haal van het vuur en proef of alles op smaak is. Voeg desgewenst nog extra vissaus of palmsuiker toe. Voeg vervolgens de garnering toe en serveer met rijst naar keuze (bijv. Jasmijnrijst of Basmatirijst).