

## Recept rode curry

### **Benodigheden:**

1 zakje rode currypasta van Curry and Spices

375 ml kokosmelk (125ml + 250ml)

200 ml water

400 gram kippendij, vis, vlees, gevogelte of tofu naar keuze in reepjes

2 eetlepels palmsuiker of kristalsuiker

300 gram groente naar keuze, bijv. paprika, aubergine, courgette en/of sugarsnaps

1 eetlepel vissaus (optioneel)

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. Bak de rode currypasta aan 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 200 ml water aan het geheel toe. Voeg nu ook 2 eetlepels 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 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. Serveer met rijst naar keuze (bijv. Jasmijnrijst of Basmatirijst).