



Hoofdgerechten

Rode Thaise curry met scampi

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram rijst
200 gram peultjes (ontdaan van harde uiteinden)
2 lente-uitjes (in fijne ringen)
1 handvol koriander (vers)
2 lookteentjes (geperst)
2 wortelen (in schijfjes)
2 paprika's (in reepjes)
1 limoen
400 milliliters kokosmelk (uit blik)
4 eetlepels rode currypasta
4 eetlepels arachideolie
70 gram tomatenpuree
600 gram scampi's

Rode Thaise curry met scampi, da's pittig! De paprika, wortelen en peultjes verzachten de smaak. Dit zorgt voor een perfect uitgebalanceerd gerecht. Klaar voor een pittige smaakbeleving?

Bereidingswijze

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit wat arachideolie in een wokpan en laat de lente-uien en look fruiten. Voeg de currypasta en tomatenpuree toe en laat even bakken, doe de paprika en wortel erbij en bak kort. Overgiet al roerend met kokosmelk en laat 10 minuten pruttelen.

Voeg tot slot de scampi's en peultjes toe en laat nog een 7-tal minuten sudderen op een laag vuur.

Werk af met vers limoensap en koriander en serveer met de rijst.

