



Hoofdgerechten

Curry met witte asperges en scampi's

Voor 4 personen.

Ingrediënten

18 scampi's (gepeld)
20 witte asperges (schoongemaakt en in 3 gesneden)
1 gele paprika (in grote stukken)
1 rode paprika (in grote stukken)
1 lookteentje (geperst)
1 limoen (het sap)
1 handvol cashewnoten (gehakt)
2 eetlepels currypasta (gele)
400 milliliters kokosmelk
koriander (verse)
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de scampi's goudbruin in arachideolie in een wokpan. Kruid met peper en zout. Haal de scampi's uit de wok zodra ze gaar zijn en zet opzij.

Kook de asperges gaar in een pot lichtgezouten water, giet af.

Fruit de look en lente-uien in dezelfde wokpan, voeg de paprika toe.

Roerbak de groenten samen met de currypasta en voeg de kokosmelk, asperges en het limoensap toe. Laat 15 minuten pruttelen op een zacht vuurtje en voeg de laatste 5 minuten de scampi's toe.

Schep de curry in diepe borden en werk af met limoen, koriander en de gehakte cashewnootjes.

