



Hoofdgerechten

Curry met kalkoen en kokos

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 zoete aardappelen
1 ui (fijngesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels groene currypasta
4 centimeter gember (verse, geraspt)
350 gram kalkoenen
800 milliliters kokosmelk
2 stengels citroengras (fijngesneden)
1 handvol koriander
100 gram peultjes (in dunne reepjes)
1 chilipeper (fijngesneden)
3 eetlepels kokosschilfers
2 eetlepels pinda's (gehakt)
zonnebloemolie
zout

Bereidingswijze

Schil de zoete aardappelen en snij in blokjes. Bak de blokjes in 10 minuten beetgaar in hete olie. Schep uit de pan.

Verhit opnieuw wat olie in de pan en fruit de ui en knoflook met de currypasta 2 minuten. Voeg de gember en het citroengras toe en bak even mee. Schep er de kalkoenreepjes onder en roerbak 3 minuten op hoog vuur. Schenk er de kokosmelk bij en zet het vuur laag.

Voeg na 10 minuten de peultjes toe en de laatste 2 minuten de zoete aardappelblokjes. Breng eventueel op smaak met zout.

Verdeel de curry over de borden. Bestrooi met de chilipeper, koriander, gehakte pindanoten en kokosschilfers.

