



Hoofdgerechten

Rode curry met scampi's en sluimererwten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels wokolie
1 rode peper (in fijne ringetjes)
500 gram scampi's (gepeld en gekuist)
2 deciliters kokosmelk
1 eetlepel vissaus
2 eetlepels Thai heritage rode currypasta
250 gram sluimererwten
1/2 limoen (sap)
2 eetlepels koriander (fijngesneden)

Bereidingswijze

Verhit de olie in een wokpan en roerbak er de rode paprika en het rood pepertje enkele minuten in. Voeg de currypasta toe en blijf een minuut roeren. Meng er dan de kokosmelk en de vissaus onder.

Doe er de scampi's en de sluimererwten bij en laat dit 4-5 minuten pruttelen tot de scampi's mooi roze zien. Roer er ten slotte de korianderblaadjes en het limoensap onder.

