



Snelle rode kokoscurry met paprika

Een frisse, Thais geïnspireerde curry van rode paprika in een romige kokossaus met rode currypasta, limoen en koriander. Klaar in een handomdraai en makkelijk uit te breiden met kip, garnalen of kikkererwten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	2	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 2 rode paprika's, in grove stukken
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 cm verse gember, geraspt
- 1 tot 2 kl rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 1/2 kl tomatenpuree
- 1/2 kl sojasaus

1 kl bruine suiker of honing
sap en rasp van 1 limoen
handvol verse koriander
neutrale olie
peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit een scheutje neutrale olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de rode ui rustig glazig, ongeveer 3 minuten.
2. Voeg de fijngehakte knoflook en geraspte gember toe en laat nog 1 minuut meebakken.
3. Roer de rode currypasta erdoor en laat die 1 tot 2 minuten openbloeien in de olie tot ze geurig wordt.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak die al roerend mee tot ze iets donkerder kleurt en zoeter ruikt, ongeveer 1 minuut. Dit verwijdert de rauwe zuurheid.
5. Doe de stukken paprika in de pan en giet de kokosmelk erbij. Voeg de sojasaus en de bruine suiker of honing toe.
6. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 10 tot 12 minuten zachtjes sudderen tot de paprika beetgaar is en de saus licht gebonden.
7. Proef en breng op smaak met peper en zout. Werk af met het limoensap, de limeenrasp en de verse koriander.

Tip

Wil je meer eiwitten toevoegen?
Voeg blokjes kip mee tijdens het sudderen, of doe kikkererwten of gepelde garnalen pas de laatste 3 minuten in de pan.

Lekker met

Gekookte jasmijnrijst of naan

Dranktip

Een frisse Riesling of een licht Aziatisch pilsner past goed bij de zachte kruidigheid van deze curry.