

A series of vertical white lines of varying heights and thicknesses, arranged in a rhythmic pattern on the left side of the cover.

CURRY'S

Sophie Matthys

Manteau





WE ♥ CURRY'S_8

DE BASIS_20

KIP & GEVOGELTE_40

VEGGIE_58

RUND_90

LAM_102

VIS & ZEEVRUCHTEN_118

DE BASIS

Chapati's _ 22

Garam masala _ 25

Lassi _ 26

Mangopickles _ 29

Zelfgemaakte rode currypasta _ 30

Zelfgemaakte gele currypasta _ 33

Zelfgemaakte groene currypasta _ 34

Zelfgemaakte massaman currypasta _ 37

Zelfgemaakte penang currypasta _ 38

KIP & GEVOGELTE

Chicken tikka masala _ 42

Indiase kip biryani _ 45

Indiase boterkip (murgh) _ 46

Kip met cashewnoten (kaju masala) _ 49

Massaman curry van kip met poblanopepers en zoete aardappel _ 50

Groene curry van kip en Thaise aubergines _ 53

Rode curry van geroosterde eend (kaeng pled ped yang) _ 54

Gele curry van kip _ 57

VEGGIE

Rode curry met paddenstoelen _ 60

Curry met bloemkool en broccoli _ 63

Romige curry van linzen en kokos _ 64

Auberginecurry _ 67

Curry van bloemkool en aardappelen (aloo gobi matar) _ 68

Gele curry van linzen en pompoen _ 71

Gemengde-groentecurry met kokos en kurkuma _ 72

Curry van champignons en kikkererwten _ 75

Indiase curry van verse kaas met erwtjes (matar paneer) _ 76

Curry van vegetarische balletjes (malai kofta) _ 79

Rode curry van geroosterde bloemkool, pompoen en wortel _ 80

Gele curry van aardappel en spinazie _ 83

Pittige Indiase kikkererwtencurry (chana masala) _ 84

Linzencurry (dal tadka) _ 87

Curry van zwartoogbonen (chawli chi usal) _ 88

RUND

Penang curry van rund (penang neua) _ 92

Massaman curry van rund met aardappelen _ 95

Rundercurry met amandelen _ 96

Groene curry van rund met Thaise aubergine (kaeng kiowan kai) _ 99

Keema van rundvlees _ 100

LAM

Rogan josh van lam _ 104

Curry van lam met kardemom (elaichi gosht) _ 107

Iraanse lamscurry met kweeperen (khoresh-e béh) _ 108

Rode curry van geroosterde bloemkool _ 80



Keema van rundvlees _ 100



- Lam met rode curry _ 111
- Lamskorma met cashewnoten _ 112
- Traag gegaarde Jamaicaanse lamscurry _ 115
- Indiase curry met lamsgehaktballetjes _ 116

VIS & ZEEVRUCHTEN

- Thaise rode curry met scampi's _ 120
- Curry van scampi's en cashewnoten _ 123
- Groene Thaise currysoep met scampi's _ 124
- Scampi's in een zoet-scherpe curry _ 127
- Viscurry uit Goa _ 129
- Vis met gele curry _ 130
- Groene curry met visballetjes _ 133
- Viscurry met zwaardvis en mango _ 134
- Pittige krabcurry uit Sri Lanka _ 137
- Viscurry uit Kerala _ 138
- Indiase curry van calamares _ 141

Indiase curry met lamsgehaktballetjes _ 116



Vis met gele curry _ 130



CHICKEN TIKKA MASALA

voor 4 personen

DE CURRY

- 1 Meng yoghurt, tandooripasta, garam masala, rode currypasta en kurkumapoeder door elkaar. Doe er een beetje zeste en het sap van de limoen bij.
- 2 Meng alles en laat er de kip in marinieren, bij voorkeur een nacht.
- 3 Hak het chilipepertje, de koriander en de gember grof. Mix ze fijn in de blender samen met de knoflook en de amandelschilfers.
- 4 Bak de blokjes kip kort aan in 4 eetlepels arachideolie en haal ze uit de pan.
- 5 Snipper de rode uien fijn en bak in de pan met aanbaksels van de kip. Voeg er nog een extra scheutje arachideolie bij en het kruidenmengsel.
- 6 Doe de stukjes tomaat uit blik in de pan en schraap de aanbaksels met een houten lepel los.
- 7 Giet de kokosmelk erbij. Roer om zodat de smaken zich vermengen.
- 8 Zet het vuur lager en voeg de kip toe. Laat nog 35 minuten pruttelen op een zacht vuurtje.
- 9 Werk af met muntblaadjes en dien op met basmatirijst.

1 dl yoghurt
1 el tandooripasta
½ el garam masala
(zie recept op p. 25)
1 el rode currypasta
(zie recept op p. 30)
½ el kurkumapoeder
1 limoen
4 kipfilets, in blokjes
gesneden
1 rood chilipepertje
½ bosje koriander
stukje gember van 5 cm
3 teentjes knoflook
4 el amandelschilfers
6 el arachideolie
2 rode uien
1 blik (400 g) tomaten-
stukjes
1 blik (4 dl) kokosmelk
een handje muntblaadjes

TIP

Wist je dat dit gerecht niet in India, maar in Glasgow ontstaan is, toen een klant in een Indiaas restaurant vroeg om tomaten bij zijn chicken tikka te doen?



RODE CURRY MET PADDENSTOELEN

voor 4 personen

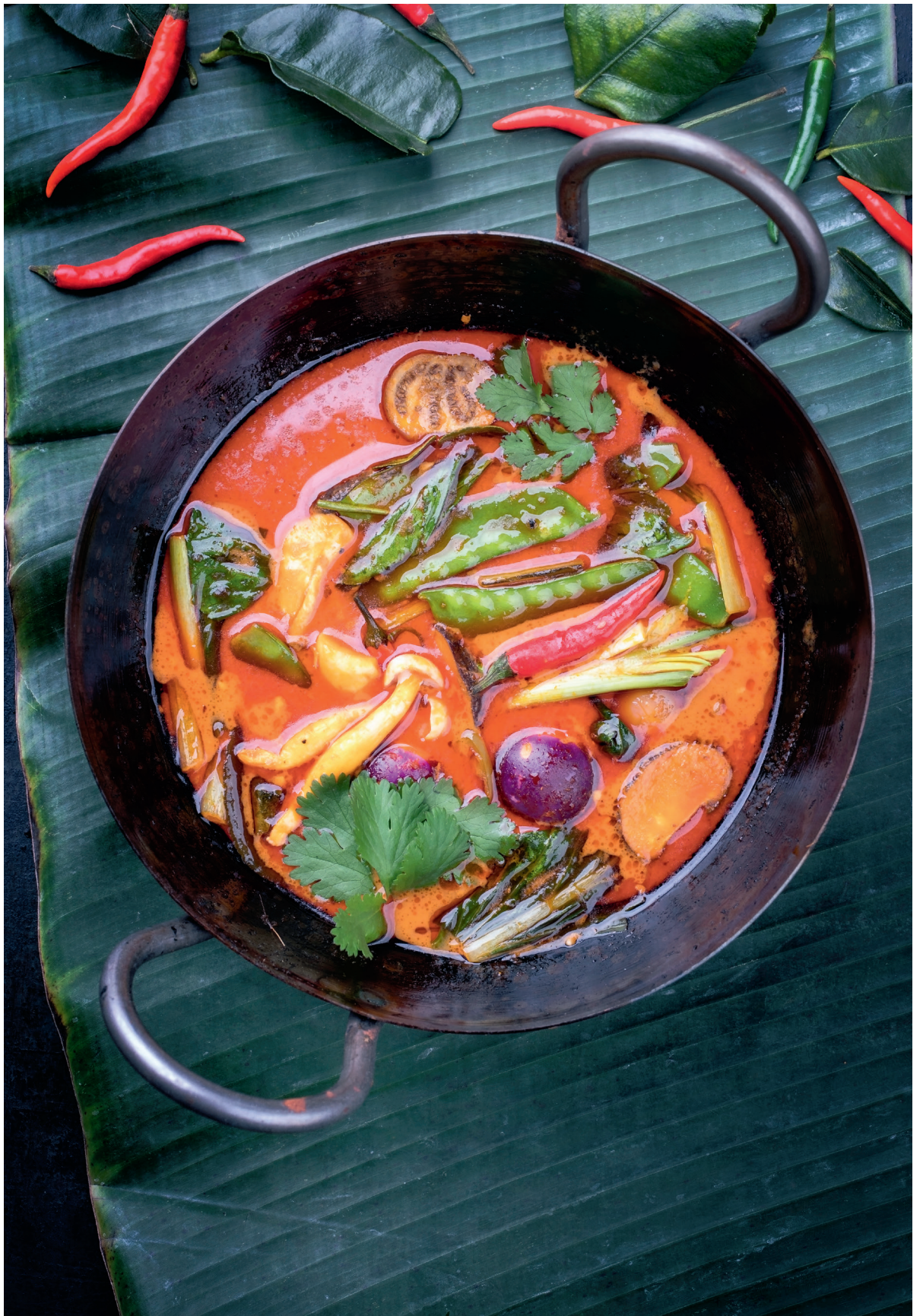
DE CURRY

- 1 groene paprika
- 5 kleine Thaise aubergines
- 1 paksoi (of 4 babypaksoi)
- 2 el rode currypasta (zie recept op p. 30)
- 1 el olijfolie
- 1 blik (4 dl) kokosmelk
- 2 el sojasaus
- 200 g sluimerwten (peultjes)
- 200 g paddenstoelen (enoki, shiitake...)
- 5 kaffir-limoenblaadjes

- 1 Snijd de paprika in reepjes, de aubergines in kwartjes en de paksoi in hapklare stukken.
- 2 Doe de rode currypasta in een kookpot met de olijfolie en verhit. Voeg na 30 seconden, als de geuren vrijkomen, al roerend met een garde de kokosmelk toe.
- 3 Voeg de sojasaus toe, breng tot het kookpunt en zet dan het vuur lager.
- 4 Voeg sluimerwten, paksoi, paprika en paddenstoelen toe en laat ze 8 à 10 minuten garen tot ze beetbaar zijn.
- 5 Voeg de kaffir-limoenblaadjes toe.
- 6 Laat nog 2 minuten sudderen en dien op met rijst.

TIP

Als je het nog pikanter wilt, voeg dan een rood chilipepertje toe.



PENANG CURRY VAN RUND (PENANG NEUA)

voor 4 personen

DE CURRY

4 kaffir-limoenblaadjes
1 rood chilipepertje
3 el pinda's
2 el arachideolie
4 el penang currypasta
(zie recept op p. 38)
700 g runderstoofvlees
in fijne reepjes
1 blik (4 dl) kokosmelk
2 dl water
2 el vissaus
1 el suiker (naar smaak)

- 1 Hak twee van de kaffir-limoenblaadjes zeer fijn. Snijd de rode chilipeper fijn.
- 2 Rooster de pinda's in een droge pan en laat afkoelen. Hak ze grof.
- 3 Verhit de arachideolie in een kookpot en voeg de penang currypasta toe. Roer en warm op tot ze begint te geuren.
- 4 Voeg de reepjes rundvlees toe en roer goed door. Bak ze in de currypasta enkele minuten op een middelhoog vuur.
- 5 Blus met de kokosmelk en het water en roer tot alles mooi is vermengd. Laat 20 minuten onder deksel sudderen.
- 6 Voeg de twee hele kaffir-limoenblaadjes, de vissaus en de suiker (naar smaak) toe en laat nog 10 minuten sudderen.
- 7 Werk af met de geroosterde pinda's, de chilipeper en de fijngehakte kaffir-limoenblaadjes.

TIP

Net zoals bij verse laurierblaadjes kun je de hele kaffir-limoenblaadjes het best eerst een beetje kneuzen of insnijden. Zo komt het aroma beter vrij.



THAISE RODE CURRY MET SCAMPI'S

voor 4 personen

DE CURRY

- 2 teentjes knoflook
- 2 rode chilipepertjes
- stukje gember van 6 cm
- ½ bosje Thais basilicum
- 600 g scampi's
- 3 el olijfolie
- 5-6 el rode currypasta
(zie recept op p. 30)
- 2 blikken (8 dl) kokosmelk
- 5 kaffir-limoenblaadjes
- 2 el vissaus
- 1 el bruine suiker

- 1** Pers de knoflook, snijd de chilipepertjes, de gember en de blaadjes van het Thais basilicum fijn. Houd enkele blaadjes over voor de afwerking. Verwijder het darmkanaal van de scampi's.
- 2** Verhit de olijfolie in een braadpan en bak de rode currypasta, de knoflook en de gember 2 minuten, tot de geuren vrijkomen. Voeg dan de kokosmelk toe.
- 3** Breng aan de kook en verlaag het vuur.
- 4** Voeg de kaffir-limoenblaadjes en de helft van de chilipepertjes toe en laat nog 10 minuten sudderen.
- 5** Voeg de vissaus en de suiker toe.
- 6** Voeg de scampi's en het Thais basilicum toe en breng nog heel even aan de kook zodat de scampi's net gaar zijn.
- 7** Verdeel de curry over kommen en werk af met de rest van de rode chilipepertjes.

TIP

Heel lekker met
jasmijnrijst.

