

Inhoud

currypasta's 6

vegetarische curry's 14

viscurry's 42

kip & eend 60

rund, varken & lam 80

bijgerechten 110

register 120



Viscurry's

Thaise CURRY MET ZALM EN SPERZIEBONEN

- 1 el neutrale olie
- 4 el kant-en-klare of zelfgemaakte (zie blz. 10) rode currypasta
- 1 ui, in dunne ringen
- 250 ml kokosmelk
- 600 g ontvelde zalmfilet, in stukjes
- 250 g sperziebonen, schoongemaakt en in stukjes
- vers basilicum, ter garnering
- gekookte basmatirijst of jasmijnrijst, voor erbij

Voor 4 personen • Voorbereiding 15 minuten •
Bereidingstijd 10 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

1. Verhit de olie in een grote pan op matig vuur, doe de currypasta erbij en laat 1 minuut pruttelen. Roer de uienringen erdoor en laat ze 2-3 minuten pruttelen tot ze zacht zijn.
2. Giet de kokosmelk in de pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag, doe de zalm en sperziebonen erbij en laat ze ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen tot je de zalm makkelijk in vlokken trekt en de boontjes zacht zijn.
3. Snipper het basilicum over de curry. Serveer warm en geef de rijst erbij.

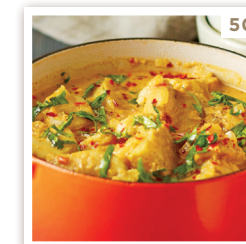
Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



VISCURRY



VISCURRY
zoals in Goa



VISCURRY
met tamaridne en kokos

Thaise VARKENSCURRY MET PINDASAU

Pindasaus

- 5 el pindakaas met stukjes
- 3 el water
- 1 el vers limoensap
- 1 el bruine suiker
- 1 el donkere sojasaus
- 2 tl kant-en-klare of zelfgemaakte (zie blz. 10) rode currypasta
- 160 ml kokosmelk

Curry

- 500 g varkensfilet, in smalle reepjes
- 1 el sojasaus
- versgeperst sap van ½ limoen
- 1 tl bruine suiker
- ½ tl rode pepervlokken
- 2 el arachideolie
- 4 el rode currypasta
- 60 g Thaise of gewone basilicumblaadjes
- 45 g ka chai of gemberpickles, in dunne plakjes
- 150 g Thaise of gewone aubergine
- 120 g sperziebonen, in korte stukjes
- 1 blikje (200 g) bamboescheuten, uitgelekt en gespoeld
- 1 wortel, in dunne plakjes
- 2 verse kaffir limoenblaadjes, gesnipperd
- 1 liter groentebouillon
- 4 rode pepers, grof gehakt
- Thais brood, voor erbij

Voor 4 personen • Voorbereiding 20 minuten, plus 15 minuten marineren • Bereidingstijd 25-30 minuten • Moeilijkheidsgraad 2

Pindasaus

1. Verhit de pindakaas en het water in een kleine pan op laag vuur door elkaar. Neem de pan van het vuur en klop het limoensap en de suiker, sojasaus, currypasta en kokosmelk erdoor.
2. Zet de pan terug op het vuur, roer ongeveer 3 minuten tot de saus een beetje dik begint te worden en zet hem opzij.

Curry

1. Doe de reepjes vlees in een ondiepe kom. Klop de sojasaus, het limoensap, de suiker en rode pepervlokken in een kommetje door elkaar. Giet het mengsel over het vlees en laat 15 minuten marineren.
2. Verhit de olie en currypasta in een grote koekenpan op laag vuur en roer tot de pasta flink gaat geuren. Doe het vlees erbij, draai het vuur halfhoog en bak het vlees in ongeveer 5 minuten egaal bruin.
3. Roer de basilicumblaadjes erdoor (houd een paar blaadjes apart ter garnering). Voeg de ka chai, aubergine, boontjes, bamboescheuten, wortel en limoenblaadjes toe. Giet de groentebouillon erbij, breng aan de kook en laat 8-10 minuten op laag vuur pruttelen tot de groenten gaar zijn. Roer de pepertjes erdoor.
4. Garneer de curry met de apart gehouden basilicumblaadjes en serveer hem warm, met de pindasaus en Thais brood erbij.

