


SMAAK MAKERS

OOSTERSE

KRUIDENMIX

Indiase korma curry pasta

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 groene pepers
- 2 cm verse gember (geschild)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 tl tomatenpuree
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- ¼ bosje koriander
- 1 el garam masala
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 1 tl kardemompoeder
- 2 el ongezouten cashewnoten

MATERIAAL: keukenmachine, vijzel, weckpot



ZO MAAK JE HET:

1. Snijd of hak alle verse ingrediënten in kleine stukjes en maal ze met de cashewnoten fijn in een keukenmachine.
2. Rooster de droge specerijen kort in een droge, hete koekenpan op een lage stand en maal daarna fijn in een vijzel (als het al poeders zijn dan hoeft dit niet meer).
3. Voeg het poeder met de tomatenpuree bij de gemalen ingrediënten en maal nog 1 minuut in de keukenmachine tot een smeuijge pasta.

TIP: Bewaar goed afgesloten tot een paar weken in de koelkast of vries in kleine porties in.

Gele Thaise curry pasta

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 cm verse gember (geschild)
- 2 sjalotjes (in stukken)
- ½ stengel sereh
- 1 rode peper (in stukken)
- 1 el limoensap
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 el kurkuma
- ½ bosje koriander
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 1 tl kardemompoeder
- 1 tl kerriepoeder
- 1 mespunt zout




MATERIAAL: keukenmachine, vijzel, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd of hak alle verse ingrediënten in kleine stukjes en maal fijn in een keukenmachine.
2. Rooster de droge specerijen kort in een droge, hete koekenpan op een lage stand en maal daarna fijn in een vijzel (als het al poeders zijn dan hoeft dit niet meer).
3. Voeg het poeder met het zout en de limoensap bij de gemalen verse ingrediënten en maal nog 1 minuut in de keukenmachine tot een smeūige pasta.

TIP: Bewaar goed afgesloten tot een paar weken in de koelkast of vries in kleine porties in.

Groene Thaise curry pasta

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el Thaise vissaus
- 2 sjalotjes (gepeld)
- 1 limoen (rasp en sap)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 1 stengel citroengras of
- 2 groene pepers
- 1 cm verse gember (geschild)
- 1 bosje koriander

MATERIAAL: keukenmachine, vijzel, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd of hak alle verse ingrediënten in kleine stukjes en maal fijn in een keukenmachine.
2. Rooster de droge specerijen kort in een droge, hete koekenpan op een lage stand en maal daarna fijn in een vijzel (als het al poeders zijn dan hoeft dit niet meer).
3. Voeg het poeder met de vissaus en limoensap bij de gemalen verse ingrediënten en maal nog 1 minuut in de keukenmachine tot een smeūige pasta.

TIP: Bewaar goed afgesloten tot een paar weken in de koelkast of vries in kleine porties in.



Rode Thaise curry pasta

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rode pepers (in stukken)
- 1 limoen (sap)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 1 stengel citroengras
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl komijnpoeder (djinten)
- 1 el Thaise vissaus
- 1 cm verse gember (geschild)
- 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 1 rode ui (in stukken)
- 1 tl bruine basterdsuiker

MATERIAAL: keukenmachine, vijzel, weckpot

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd of hak alle verse ingrediënten in kleine stukjes en maal fijn in een keukenmachine.
2. Voeg de droge poeders, vissaus en limoensap toe aan de gemalen verse ingrediënten en maal nog 1 minuut in de keukenmachine tot een smeūige pasta.

TIP: Bewaar goed afgesloten tot een paar weken in de koelkast of vries in kleine porties in.

