



Gele curry met garnalen en tomaatjes

Gele curry krijgt zijn kleur door de kurkuma in gele currypasta. Deze curry is wat milder van smaak, perfect als je niet van té pittig houdt.

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  125 g rijst
-  1 el zonnebloemolie
-  ½ ui
-  2 cm verse gember (fijnggehakt, geschild)
-  ½ el gele currypasta
-  200 ml kokosmelk
-  ½ el Thaise vissaus
-  ½ el rietsuiker
-  ½ limoen (sap)
-  125 g cherry-/kerstomaatjes
-  200 g grote garnalen
-  100 g peultjes (in reepjes)
-  ½ bosje koriander (fijnggehakt)
-  2 el gebakken uitjes (bakje)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijst.
2. Verhit de zonnebloemolie in een pan op middelhoge stand en bak hierin de ui en gember circa 2 minuten.
3. Voeg de currypasta toe en bak weer 2 minuten.
4. Voeg de kokosmelk, vissaus, rietsuiker en het limoensap toe en breng afgedekt aan de kook.
5. Voeg de tomaatjes, garnalen en peultjes toe en verhit 2-3 minuten, tot de garnalen heet zijn.
6. Bestrooi de curry met de koriander en uitjes.
7. Serveer met de rijst.

TIP: Voor de gele currypasta zie het basis recept

BRON: boodschappen.nl

