



Thaise currypasta maken

Gele currypasta

Kopen in een potje is handig, maar zelf currypasta maken is nog veel lekkerder. Je gele curry wordt superlekker met deze zelfgemaakte gele Thaise currypasta. Eet smakelijk!

1 PORTIE

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

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

MATERIAAL: keukenmachine, vijzel

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 smeulige pasta.

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

Groene currypasta

Ga je groene curry maken vanavond? Probeer eens zelf groene currypasta te maken. Niet zo moeilijk als je denkt, leuk om te doen en ook nog eens veel lekkerder dan uit een potje.

1 PORTIE

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🌿 1 el Thaise vissaus
- 🌿 2 sjalotjes (gepeld)
- 🌿 1 limoen (rasp en sap)
- 🌿 1 tl korianderzaad of korianderpoeder (ketoembar)
- 🌿 1 tl komijnzaad of komijnpoeder (djinten)
- 🌿 2 teentjes knoflook (gepeld)
- 🌿 1 stengel citroengras of ½ tl serehpoeder
- 🌿 2 groene pepers
- 🌿 1 cm verse gember (geschild)
- 🌿 1 bosje koriander

MATERIAAL: keukenmachine, vijzel



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 smeulige pasta.

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

Rode currypasta

Zelf currypasta maken is helemaal niet zo moeilijk. Je rode curry wordt nog lekkerder met je zelfgemaakte rode Thaise currypasta. Het recept vind je hier.

1 PORTIE

🕒 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

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 smeulige pasta.

TIP: Hoe lang blijft de currypasta goed in de koelkast?

Eenmaal geopend, blijft currypasta tot 6 weken goed in de koelkast, mits deze koel, droog, donker en goed afgesloten wordt bewaard.

TIP: Waarom is het belangrijk om de pasta eerst te fruiten?

Door de pasta kort te fruiten komen de aroma's van de specerijen vrij en wordt de smaak van de curry dieper en intenser.

BRON: boodschappen.nl

