



Dumplings met groente en Thaise curry

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 1 blik kokosmelk
- ▣ 2 el groene Thaise currypasta
- ▣ 1 teentje knoflook, geraspt
- ▣ 1 el sojasaus
- ▣ 1 tl limoensap
- ▣ 1 tl sesamololie
- ▣ 2 flinke handen verse spinazie
- ▣ 12-16 diepvries groente dumplings

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Doe de kokosmelk in een ovenschaal.
3. Roer er de currypasta, knoflook, sojasaus, limoensap en sesamololie door tot het een gladde saus is.
4. Roer de spinazie door de saus zodat het goed verdeeld is.
5. Leg de bevroren dumplings met het dichtgeknepen kantje naar beneden in de saus.
6. Lepel wat saus over de bovenkant.
7. Dek de schaal goed af met folie of een deksel en zet 20 minuten in de oven.
8. De dumplings moeten zacht en gaar zijn.
9. Haal uit de oven, bestrooi met koriander, sesamzaadjes en bosui en druppel er chili crisp over.

TIP: Serveer direct met wat witte rijst.

BRON: culy.nl

