



Currypasta - Pasta kari

De basis van elke curry is natuurlijk de krachtige currypasta. Super makkelijk te maken, vol van smaak en handig om te bewaren voor al je toekomstige curry recepten.



2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 rode peper
- 🍴 1 groene peper
- 🍴 4 sjalotten
- 🍴 4 teentjes knoflook
- 🍴 2 stengels citroengras (sereh)
- 🍴 20 g gember (djahe) 20 g
- 🍴 1 tl korianderzaad (ketoembar)
- 🍴 1 tl komijnzaad (djinten)
- 🍴 2 tl kurkuma (koenjit)
- 🍴 50 ml olie

Materiaal: vijzel (cobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Snijd de steeltjes van de rode en de groene peper.
2. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.
3. Verwijder het buitenste blad van het citroengras en snijd de wortel eraf.
4. Snijd het citroengras in stukjes.
5. Schil de gember en snijd hem in stukjes.
6. Doe alle ingrediënten behalve de olie in een keukenmachine of een vijzel en maal tot een fijne pasta.
7. Voeg geleidelijk de olie toe zodat een gladde massa ontstaat.

TIP: Deze zelfgemaakte currypasta blijft vervolgens in de koelkast ongeveer 10 dagen houdbaar. Zo kun je aankomende week heerlijke recepten maken bijvoorbeeld!

BRON: [foodies.nl](https://www.foodies.nl)

Selamat makan