



KOKOSCURRY MET KASTANJECHAMPIGNONS EN PAKSOI

Met rijst, rode bosui en cashewnoten



RAMÓN ROQUETA BLANCO

Kokos is romig en datzelfde geldt voor chardonnay. Roqueta is voor 50% gemaakt van chardonnay en sluit prachtig aan bij deze curry.



Basmatirijst



Limoen



Gember



Cashewnoten



Rode bosui *



Paksoi *



Kastanjechampignons *



Kerriepoeder



Kokosrasp



Kokosmelk



Sesamolie

Totaal: 25-30 min. Original

Gemakkelijk Veggie

Eet binnen 5 dagen Lactosevrij

Glutenvrij

Deze vegetarische curry zit boordevol smaak. De smaakmakers bak je eerst aan zodat de smaken beter naar voren komen. De rijst maak je aan met sesamolie waardoor hij veel smaak krijgt. De curry maak je af met rode bosui, kokosrasp en limoen.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, rasp en wok of hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **kokoscurry met kastanjechampignons en paksoi**.



1 RIJST KOKEN

Kook 250 ml water per persoon in een pan met deksel en kook de **rijst**, afgedekt, 12 – 15 minuten. Giet daarna als het nodig is af en laat zonder deksel uitstomen.



2 SMAAKMAKERS SNIJDEN

Rasp ondertussen de groene schil van de **limoen** en pers de **limoen** uit. Schil de **gember** en rasp of snijd fijn. Hak de **cashewnoten** grof en snipper de **rode bosui**.



3 GROENTEN SNIJDEN

Verwijder de steelaanzet van de **paksoi**, snijd zowel de stelen als het blad van de **paksoi** klein en houd de stelen apart van de groene bladeren. Maak de **kastanjechampignons** schoon met keukenpapier en halveer ze. Snijd de eventuele grotere **kastanjechampignons** in vieren.



4 BAKKEN

Verhit een wok of hapjespan op hoog vuur en bak de **kokosrasp**, zonder olie, goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit de zonnebloemolie in dezelfde pan op middelhoog vuur en bak de **limoenschil**, **gember** en het **kerriepoeder** 1 – 2 minuten. Voeg de **kastanjechampignons** en het witte deel van de **paksoi** toe en bak 5 – 6 minuten.

★ TIP

Houd je niet van rauwe ui, roerbak deze dan mee met de champignons en paksoi.



5 CURRY MAKEN

Roer ondertussen de **kokosmelk** goed door. Voeg het groene deel van de **paksoi** toe aan de wok of hapjespan en roerbak 1 minuut mee. Blus de groenten vervolgens af met de **kokosmelk**, roer door en verwarm nog 2 – 3 minuten op middellaag vuur. Breng op smaak met peper en zout.

★ TIP

Houd je van pittig? Snijd dan een halve rode peper per persoon fijn en bak deze mee bij stap 4.



6 SERVEREN

Meng de **sesamolie** door de **rijst** en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **rijst** over de borden en garneer met de **cashewnoten**. Schep de kokoscurry met groenten naast de **rijst** en garneer deze met de gebakken **kokosrasp** en de gesnipperde **rode bosui**. Serveer het **limoensap** apart, zodat iedereen dit naar eigen smaak kan toevoegen.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Basmatirijst (g)	85	170	250	335	420	500
Limoen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gember (cm)	2	3	4	5	6	7
Cashewnoten (g) ^{8) 19) 22)}	20	40	60	80	100	120
Rode bosui (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Paksoi (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Kastanjechampignons (g) *	100	200	300	400	500	600
Kokosrasp (g) ^{19) 22) 25)}	5	10	15	20	25	30
Kerriepoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Kokosmelk (ml)	75	150	225	300	375	450
Sesamolie (ml) ^{11) 19)}	5	10	15	20	25	30
Zonnebloemolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3310 / 791	482 / 115
Vet totaal (g)	42	6
Waarvan verzadigd (g)	15,1	2,2
Koolhydraten (g)	84	12
Waarvan suikers (g)	5,4	0,8
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	17	2
Zout (g)	0,1	0,0


ALLERGENEN

8) Noten 11) Sesam

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) (Andere) noten 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 36 | 2017

