MAISON PRIMAGO

GROENE CURRY MET KIP OF PADDENSTOELEN

Ingrediënten 100 gram groene curry pasta:

- 1 grote ui
- 3 stengels citroengras
- 3 tenen knoflook
- 1 tl komijn (djintin)
- 1 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 2 cm verse galangal (laos) of 2 tl laospoeder
- 20 gram verse korianderblaadjes
- 8 limoenblaadjes (verkrijgbaar bij toko in diepvries)
- 5 groene pepers (Wil je minder pittig? Dan 3 pepers)
- 1 limoen
- 2 el vissaus of sojasaus

Bereiding groene curry pasta:

Stap 1

Snijd de ui in grove stukken, schil de laos en pel de tenen knoflook.

Stap 2

Pel de buitenste laag van de citroengras tot de zachte witte binnenkant en snijd deze in stukjes.

Stap 3

Snijd de nerf uit de limoenblaadjes en pers de limoen uit en bewaar het sap. Snijd het steeltje van de peper en ontpit de pepers.

Stap 4

Doe alle ingrediënten met de kruiden in een hoge kom en maak het tot een pasta fijn en smeuïg met de staafmixer.

De Thaise currypasta is klaar voor gebruik.

Ingrediënten groene curry met kip (4 personen)

- 500 gram kipfilet in blokjes of gemengde paddenstoelen
- 2 el zonnebloemolie
- 1 bouillonblokje van bospaddenstelen
- 1 teentje geraspte knoflook
- kleine spriet citroengras
- 100 gram tuinerwten (diepvries)
- 1 kleine courgette in halve plakken gesneden
- 1 blik kokosmelk (400 ml)
- circa 30 gram groene curry pasta
- 1 el vissaus of sojasaus

- 2 suikerklonten
- 1 verse groene peper (ontpit en in ringetjes gesneden)
- 10-15 limoenblaadjes (verkrijgbaar bij toko in diepvries)
- bosje verse koriander

Bereiding met groene curry met kip of paddenstoelen

Stap 1

Fruit de curry pasta groene peper en knoflook in de olie. Kies je voor paddenstoelen dan bak je die nu even mee. Voeg de kokosmelk, bouillonblokje, lemongrasspriet, limoenbladeren en suiker toe. Laat de kip meekoken tot hij bijna gaar is en laat de groenten de laatste 5 minuten meekoken.

Stap 2

Verwijder de limoenbladeren en de citroengras. Schep de curry in een schaal en garneer het met koriander. Serveer de groene curry met pandanrijst.