

THAISE ZOETE AARDAPPELCURRY MET COURGETTE, LINZEN



Ingrediënten (10 personen)

- 750 gram Aviko Sweet Potato Diced
- 1,5 kilogram grote garnalen (easypeel, diepvries), ontdooid
- 750 gram jasmijnrijst
- 500 gram courgette
- 400 gram rode ajuinen
- 4 eetlepels arachideolie
- 100 gram Thaise rode curry pasta
- 500 milliliter groentebouillon
- 1 liter kokosmelk
- 150 gram rode splitlinzen
- (Thaise) basilicum, om te strooien
- 3 eetlepels pompoenpitten
- Bakplaat

Thaise zoete aardappelcurry met courgette, linzen en geroosterde garnalen

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Bereiding

Dep de garnalen droog en verdeel ze over de bakplaat. Snijd de courgettes in stukken van 2-3 cm en snijd de ajuinen in ringen. Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olie in een ruime braadpan. Bak de ajuinringen en courgette 3 minuten. Schep de currypasta erdoor en bak 2 minuten mee. Giet er de bouillon en de kokosmelk bij en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat de curry 5 minuten stoven. Laat de curry eventueel snel afkoelen en bewaar in de koelkast tot gebruik. Voeg bij het serveren de linzen en de blokjes zoete aardappel aan de (verwarmde) curry toe en laat nog 10 minuten stoven. Roer af en toe en voeg extra bouillon of water toe indien nodig; de linzen binden de saus. Rooster nu ook de garnalen 5 minuten in de voorverwarmde oven. Schep de rijst in 10 kommen en verdeel er de curry en de geroosterde garnalen over. Bestrooi met blaadjes basilicum en de pompoenpitten.

Tip: De linzen binden deze curry, voeg extra bouillon toe als de curry te dik wordt.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)