

HUM
ER
CURRY BOX



ST
CF
CURRY





INGREDIËNTEN

4x

IN DE BOX

- 2 x 200 gr basmati rijst
- 50 gr madras curry kruidenpasta
- 50 gr vindaloo curry kruidenpasta
- 5 gr Indiase rijstkruidenmix
- 2 x 250 ml kokosmelk
- 30 gr amandelschilfers

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- 600 gr kipfilet of groenten
- 500 gr tomatenblokjes
- Zelfgekozen groenten bv. aubergine, paprika, etc.
- Handvol verse koriander, fijngehakt
- Natuuryoghurt om erbij te serveren
- Neutrale olie om te braden
- Zout

BEREIDING

30 MIN.

RIJST

- 1 De rijst samen met de Indiase rijstkruidenmix koken, zoals op de verpakking vermeld staat. Als de rijst gaar is, de kruiden weghalen.

MILDE VARIANT* MADRAS CURRY

- 2 Amandelen zonder olie of boter in de pan braden. Daarna even opzij zetten.
- 3 Snij de kipfilet en de groenten in stukjes.
- 4 Maak wat olie in de pan warm en braad de madras curry kruidenpasta licht aan.
- 5 Voeg het vlees toe en bak deze in de kruidenpasta.
- 6 250 ml kokosmelk, 250 gr tomatenblokjes en 1 tl zout toevoegen. Op een laag vuurtje met gesloten deksel 10-15 minuten verder laten sudderen totdat alles gaar is. Zou het nodig zijn, nog een scheut water erbij gieten.
- 7 Met de amandelen, een beetje yoghurt en verse koriander garneren.

PIKANTE VARIANT* VINDALOO CURRY

- 5 Voor de pikante variant gebruik je de vindaloo curry kruidenpasta. In plaats van kipfilet wordt traditioneel vaak varkensvlees aan deze curry toegevoegd. De bereiding is net dezelfde als voor de madras curry.

VOOR EEN VEGAN VARIANT

- i In plaats van vlees, 600 g groenten naar keuze zoals aubergine, bloemkool, wortels, aardappelen, kikkererwten of zoete aardappelen gebruiken.

*Inhoud van de box en ingrediënten zijn voor de beide gerechten berekend.