



INGREDIENTS



IN THE BOX

- 2 x 200 g jasmine rice
- 2 x 250 ml coconut milk
- 50 g red curry paste
- 50 g green curry paste
- 30 g coconut sugar

YOU WILL ALSO NEED

- 400 g tofu, fish, or meat
- Your favorite vegetables, e.g., zucchini, bell peppers, tomatoes
- 1 handful of fresh coriander, chopped
- 1 handful of Thai basil, chopped
- Neutral oil for searing
- 250 ml of water

PERFECT RICE



1 Thoroughly rinse the jasmine rice 2–3 times.

2 RICE COOKER

Add rice to the inner pot with 1.25 times the amount of water. Close the lid and start the WHITE mode.

OR

2 SAUCEPAN

Add rice to the pot with 1.5 times the amount of water. Boil the rice, set to medium heat, and simmer for 20 minutes.

EN

FR

ES

IT

NL



PREPARATION

MILD VARIANT RED THAI CURRY

- 1 Dice tofu or an alternative of your choice. Cut the vegetables into bite-sized pieces.
- 2 Heat some oil in a pan and slightly brown the red curry paste in it. The longer the paste is in the pan, the spicier the curry. Afterwards, add 250 ml of coconut milk, heat it up, and stir until a light layer of oil forms.
- 3 Add tofu, meat or fish, vegetables, and 250 ml of water. Simmer with the lid on at reduced heat for an additional 10–15 minutes until everything is cooked.
- 4 Serve with fresh coriander and Thai basil. Enjoy your rice meal!

SPICY VARIANT GREEN THAI CURRY

- 🔄 Use green curry paste for a truly spicy curry. Traditionally, chicken breast and small Thai eggplants are added to the curry. The preparation steps are identical.

RICE TO KNOW

- i For a milder curry, use less curry paste and brown it only briefly. Seasoning your curry with coconut sugar gives it a slightly sweet taste.

*Box content and ingredients are calculated for both dishes

INGRÉDIENTS



DANS LA BOÎTE

- 2 x 200 g de riz au jasmin
- 2 x 250 ml de lait de coco
- 50 g de pâte de curry rouge
- 50 g de pâte de curry vert
- 30 g de sucre de fleur de coco

AUTRES INGRÉDIENTS

- 400 g de tofu, poisson ou viande
- Vos légumes préférés, par ex. courgette, poivron, tomate
- 1 poignée de coriandre fraîche, hachée
- 1 poignée de basilic thaï, haché
- Huile neutre pour faire revenir
- 250 ml d'eau

RIZ PARFAIT



1 Laver 2 à 3 fois le riz au jasmin.

2 CUISEUR À RIZ

Verser le riz dans le pot intérieur avec 1,25 fois sa quantité en eau. Fermer le couvercle et démarrer le mode WHITE.

OU

2 CASSEROLE

Verser le riz dans la casserole avec 1,5 fois sa quantité en eau. Porter le riz à ébullition, baisser à feu moyen et laisser mijoter pendant 20 minutes.

EN

FR

ES

IT

NL

i

PRÉPARATION

VARIANTE DOUCE CURRY ROUGE THAÏ

- 1 Couper le tofu, la viande ou le poisson en dés. Couper les légumes en morceaux.
- 2 Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire légèrement dorer la pâte de curry rouge. Plus la pâte reste longtemps dans la poêle, plus le curry sera épicé. Ajouter ensuite 250 ml de lait de coco et laisser chauffer en remuant, jusqu'à qu'une légère couche d'huile se forme.
- 3 Ajouter le tofu, la viande ou le poisson, les légumes et 250 ml d'eau. Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que tout soit bien cuit.
- 4 Servir avec de la coriandre fraîche et du basilic thaï. Régalez-vous !

VARIANTE ÉPICÉE CURRY VERT THAÏ

- 1 Pour un curry vraiment épicé, préférer la pâte de curry verte. On ajoute traditionnellement au curry du poulet et de petites aubergines thaï. Les étapes de préparation sont les mêmes.

RICE TO KNOW

- 1 Pour un curry plus doux, diminuez la quantité et le temps de cuisson de la pâte de curry. En assaisonnant votre curry de sucre de fleur de coco, vous lui donnerez une légère touche sucrée.

*Le contenu de la boîte et les ingrédients sont calculés pour les deux plats

INGREDIENTES



EN LA CAJA

- 2 x 200 g de arroz jazmín
- 2 x 250 ml de leche de coco
- 50 g de pasta de curry rojo
- 50 g de pasta de curry verde
- 30 g de azúcar de coco

TAMBIÉN NECESITAS ESTOS INGREDIENTES

- 400 g de tofu, pescado o carne
- Tus verduras favoritas, por ejemplo, calabacín, pimiento, tomate
- 1 puñado de cilantro fresco picado
- 1 puñado de albahaca tailandesa picada
- Aceite de girasol para saltear
- 250 ml de agua

EL ARROZ PERFECTO



1 Lava el arroz jazmín unas 2-3 veces.

2 ARROCERA

Añade el arroz con la cantidad de 1,25 veces de agua en la olla interior.

2 OLLA

Añade el arroz con la cantidad de 1,5 veces de agua en la olla. Pon el arroz a hervir a fuego medio y cuando empiece a hervir, deja cocer a fuego lento durante 20 minutos.

EN

FR

ES

IT

NL

i

PREPARACIÓN

VARIANTE SUAVE CURRY ROJO TAILANDÉS

- 1 Corta en daditos el tofu o una alternativa de tu elección. Corta las verduras en trozos.
- 2 Calienta un poco de aceite en la sartén y añade la pasta de curry rojo. Cuanto más tiempo se cocine la pasta en la sartén, más picante será el curry. Después, añade 250 ml de leche de coco. Caliéntala y remuévela hasta que aparezca una ligera capa de aceite.
- 3 Añade el tofu, pescado o la carne, la verdura y 250 ml de agua. Deja cocer a fuego lento con la tapa puesta durante otros 10–15 minutos hasta que esté bien cocido.
- 4 Finalmente, sirve el plato con cilantro fresco y albahaca tailandesa. ¡Te deseamos buen provecho de parte de Reishunger!

VARIANTE PICANTE CURRY VERDE TAILANDÉS

- 1 Para disfrutar de un verdadero curry picante, utiliza la pasta de curry verde. Tradicionalmente, el curry se sirve con pollo y pequeñas berenjenas tailandesas. Los pasos de preparación son los mismos.

RICE TO KNOW

- 1 Para un curry más suave, utiliza menos pasta de curry y prepárala en la sartén durante menos tiempo. Si sazonas el curry con azúcar de coco, le aportarás un sabor ligeramente dulce.

*El contenido de la caja y los ingredientes están calculados para ambos platos

INGREDIENTI



4x

ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE TROVI

2 x 200 g di riso al gelsomino

2 x 250 ml di latte di cocco

50 g di pasta di curry rosso

50 g di pasta di curry verde

30 g di zucchero di fiori di cocco

INGREDIENTI CHE DEVI AGGIUNGERE

400 g di tofu, pesce o carne

La tua verdura preferita, ad es. zucchini, peperoni, pomodori

1 manciata di coriandolo fresco tritato

1 manciata di basilico thai tritato

Olio neutro per soffriggere

250 ml di acqua

IL RISO PERFETTO

30 MIN



1 Lavare il riso al gelsomino per 2-3 volte.

2 CUOCIRISO

Versare nella pentola interna il riso con una dose di acqua pari a 1,25 volte quella del riso. Chiudere il coperchio e avviare la modalità WHITE.

2 PENTOLA

Versare nella pentola il riso e una dose di acqua pari a 1,5 volte quella del riso. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma a calore medio e lasciare sobbollire per 20 minuti.

EN

FR

ES

IT

NL

i

PREPARAZIONE

VARIANTE DOLCE CURRY ROSSO THAIANDESE

- 1 Tagliare a cubetti il tofu o un'alternativa a tua scelta. Tagliare la verdura a pezzetti.
- 2 Riscaldare un po' d'olio in una padella e farvi soffriggere leggermente il pesto per curry rosso. Tanto più a lungo il pesto resterà in padella, tanto più diventerà piccante. Aggiungere 250 ml di latte di cocco, riscaldare e mescolare fino al formarsi di un sottile strato d'olio.
- 3 Aggiungere il tofu, il pesce o la carne, le verdure e 250 ml d'acqua. Far cuocere a fuoco lento con il coperchio per altri 10-15 minuti, fino a cottura ultimata.
- 4 Servire con coriandolo fresco e basilico thai. Buon appetito con Reishunger!

VARIANTE PICCANTE CURRY VERDE THAIANDESE

- 🔄 Per un curry davvero piccante, utilizzare il pesto per curry verde. Tradizionalmente, al curry si aggiungono carne di pollo e piccole melanzane thai. Le fasi di preparazione sono le stesse.

RICE TO KNOW

- i Per un curry più delicato, usare meno pesto per curry e soffriggerlo solo per breve tempo. Con un po' di zucchero di fiori di cocco, conferirai al tuo curry un tocco leggermente dolce.

*Il contenuto della scatola e gli ingredienti sono calcolati per entrambi i piatti

INGREDIËNTEN



IN DE BOX

- 2 x 200 g jasmijnrijst
- 2 x 250 ml kokosmelk
- 50 g rode curry kruidenpasta
- 50 g groene curry kruidenpasta
- 30 g kokosbloesemuiker

WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

- 400 g tofu, vis of vlees
- Je lievelingsgroenten bv. courgette, paprika, tomaten
- 1 handvol verse koriander, fijngehakt
- 1 handvol Thaise basilicum, fijngehakt
- Neutrale olie voor het braden
- 250 ml water

DE PERFECTE RIJST



- 1 Was de jasmijnrijst 2-3 keer.

2 RIJSTKOKER

Giet de rijst samen met 1,25 keer de hoeveelheid water in de binnenpan. Sluit het deksel en start de WHITE-modus.

OF

2 KOOKPOT

Giet de rijst samen met 1,5 keer de hoeveelheid water in een kookpot. Kook de rijst en zet dan op een matig vuur voor 20 minuten.

EN

FR

ES

IT

NL



BEREIDING

MILDE VARIANT RODE THAI CURRY

- 1 Snijd tofu of een alternatief naar keuze in blokjes. Snijd de groenten in stukjes.
- 2 Verhit wat olie in een pan en bak hierin lichtjes de rode curry kruidenpasta. Hoe langer de kruidenpasta in de pan braadt, hoe pikanter de curry zal zijn. Voeg vervolgens 250 ml kokosmelk toe, verwarm en roer totdat er een klein olielaagje ontstaat.
- 3 Voeg tofu, vis of vlees, groenten en 250 ml water toe. Zet het vuur lager en laat alles met deksel op de pan nog 10–15 minuten sudderen, tot de kip gaar is.
- 4 Serveer met verse koriander en Thaise basilicum. Guten Reishunger!

PIKANTE VARIANT GROENE THAI CURRY

- 🔄 Gebruik voor een echt pittige curry de groene curry kruidenpasta. Traditioneel wordt de curry met kip en kleine Thaise aubergines klaargemaakt. De bereidingsstappen zijn dezelfde als bij de rode Thai curry.

RICE TO KNOW

- i Gebruik voor een mildere curry minder currypasta en braad de curry minder lang. Breng op smaak met kokosbloesemsuiker om de curry een lichtzoete toets te geven.

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

AVERAGE NUTRITION VALUES FOR 100 G – VALEURS NUTRITIONELLES MOYENNES POUR 100 G – VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G – GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN PER 100 G



Energy – Énergie – Valor Energético – Energia – Energie	346 kcal 1470 kJ	80 kcal 321 kJ	42 kcal 174 kJ	181 kcal 745 kJ	382 kcal 1624 kJ
Fat – Graisses – Grasas – Grassi– Vetten	0,6 g	2,4 g	0,8 g	18 g	0,3 g
– of which saturated – dont saturé – de las cuales saturales – di cui saturi – waarvan verzadigde vetzuren	0 g	1,9 g	0,1 g	15 g	0,6 g
Carbohydrates – Glucides – Hidratos de carbono – Carboidrati – Koolhydraten	78 g	8,8 g	4,1 g	2,6 g	93 g
– of which sugar – dont sucses – los cuales azúcares – di cui zuccheri– waarvan suikers	0 g	0 g	0 g	1,1 g	86 g
Protein – Protéines – Proteínas – Proteine– Eiwitten	6,8 g	5,0 g	4,4 g	1,6 g	1,2 g
Salt – Sel – Sal – Sale– Zout	0,03 g	11,5 g	12,2 g	0,10 g	0,19 g

INGREDIENTS/NOTES/ALLERGENS – INGRÉDIENTS/REMARQUES/ALLERGÈNES – INGREDIENTES/ NOTAS/ALÉRGENOS – INGREDIENTI/NOTE/ALLERGENI – INGREDIËNTEN/OPMERKINGEN/ALLERGENEN



JASMINE RICE FROM THAILAND (2 X 200 G) – RIZ AU JASMIN DE LA THAÏLANDE (2 X 200 G) – ARROZ JAZMÍN DE TAILANDIA (2 X 200 G) – RISO AL GELSOMINO DALLA THAILANDIA (2 X 200 G) – JASMIJNRIJST UIT THAILAND (2 X 200 G)



RED CURRY PASTE, FROM THAILAND (50 G) – PÂTE DE CURRY ROUGE, DE LA THAÏLANDE (50 G) – PASTA DE CURRY ROJO, DE TAILANDIA (50 G) – PASTA DI CURRY ROSSO, DALLA THAILANDIA (50 G) – RODE CURRY KRUIDENPASTA, UIT THAILAND (50 G)
chilli, lemongrass, galangal, garlic, salt, shallots, kaffir lime zest, cruciferous powder / piment, citronnelle, galanga, ail, sel, échalotes, zeste de citron vert kaffir, poudre de crucifères / chili, limoncillo, galangal, ajo, sal, chalotas, cáscara de lima kaffir, polvo de crucíferas / peperoncino, citronella, galangala, aglio, sale, scalogno, scorza di lime kaffir, polvere di crocifere / chili, citroengras, galangal, knoflook, zout, sjalotten, kaffir limoenschil, komijnpoeder



GREEN CURRY PASTE, FROM THAILAND (50 G) – PÂTE DE CURRY VERT, DE LA THAÏLANDE (50 G) – PASTA DE CURRY VERDE, DE TAILANDIA (50 G) – PASTA DI CURRY VERDE, DALLA THAILANDIA (50 G) – GROENE CURRY KRUIDENPASTA, UIT THAILAND (50 G)
chilli, lemongrass, garlic, salt, shallots, galangal, cumin powder, kaffir lime zest / piment, citronnelle, ail, sel, échalotes, galangal, cumin en poudre, écorce de citron vert kaffir / chili, limoncillo, ajo, sal, chalotas, galangal, comino en polvo, cáscara de lima kaffir / peperoncino, citronella, galangala, aglio, sale, scalogno, scorza di lime kaffir, polvere di crocifere / chili, citroengras, knoflook, zout, sjalotten, galangal, komijnpoeder, kaffir limoenschil



COCONUT MILK 18 % FAT, FROM SRI LANKA (2 X 250 ML) – LAIT DE COCO 18 % DE MATIÈRES GRASSES, DU SRI LANKA (2 X 250 ML) – LECHE DE COCO 18 % DE GRASA, DE SRI LANKA (2 X 250 ML) – LATTE DI COCCO 18 % DI GRASSO, DALLO SRI LANKA (2 X 250 ML) – KOKOSMELK 18 % VET, UIT SRI LANKA (2 X 250 ML)

Coconut extract, 50% water. Note: Shake well before use. Store at room temperature, store in a refrigerator after opening and use within 3 days. / Extrait de noix de coco 50 %, eau. Remarque : bien agiter avant utilisation. Stocker à température ambiante, après ouverture garder au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours. / 50 % de extracto de coco, agua. Nota: Agitar bien antes de usar. Conservar a temperatura ambiente, refrigerar una vez abierto y consumir antes de 3 días. / Estratto di noce di cocco 50%, acqua. Nota: agitare energicamente prima dell'uso. Conservare a temperatura ambiente, dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. / Kokosnotenextract 50%, water. Opmerking: Voor gebruik krachtig schudden. Bewaren op kamertemperatuur, na opening in de koelkast bewaren en binnen de 3 dagen consumeren.



COCONUT SUGAR (30 G) – SUCRE DE FLEUR DE COCO (30 G) – AZÚCAR DE COCO (30 G) – ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO (30 G) – KOKOSBLOESEMSUIKER (30 G)

EN

FR

ES

IT

NL





**BUTTER CHICKEN
BOX**



**DIGITAL
RICE COOKER**



**ORGANIC
BASMATI RICE**



**THAI CURRY
PASTES SET**



**DIGITAL MINI
RICE COOKER**



**PAD THAI &
HOLY BASIL BOX**

REISHUNGER.COM

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen, Germany

REISHUNGER.COM