
Curry Maaltijd

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 30 minuten



Ingrediënten

- 100 gram vlees (varken of kip)
- 200 gr geschikte groente (bloemkoolroosjes, boontjes in stukjes, of broccoliroosjes)
- 2 el (Koh) groene curry pasta
- 2 el arachideolie
- 150 ml kokosmelk
- Boter
- 1 portie naan, papadum of rijst

Bereiding

Breng de groente aan de kook, en laat koken tot deze beetgaar is. Daarna afgieten en laten uitstomen.

Snij ondertussen het vlees in kleine stukjes en bak deze gaar in de boter. Haal het vlees uit de pan en zet even opzij. Doe daarna de olie in de pan en fruit hierin de curry pasta. Voeg daarna de kokosmelk toe. Breng het heel even aan de kook. Haal van de kook af, voeg het vlees en de beetgare groente toe en laat het geheel 5 minuten op een laag pitje staan.

Serveer met naan, papadum, of rijst.

En Klaar is Kees