

Thaise curry met garnalen

Ingrediënten:

300 ml kokosmelk
2 stengels citroengras gekneusd
5 cm. gember geraspt
2 citroen blaadjes
1 el rode curry paste
6 tot 10 grote garnalen gepeld darm verwijderd
100 gram sugarsnaps of peultjes
Halve komkommer zonder pit in halve maantjes gesneden
100 gram groene asperges of schorseneren
4 wortels gehalveerd en in de lengte doorgesneden
1 limoen
vissaus
szechuanpeper
2 lente uitjes
koriander

Bereiding:

Breng de kokosmelk aan de kook met het citroengras de gember en citroenblad, draai het vuur uit en laat rusten. Verhit de curry-paste in een grote pan met wat pindaolie. Bak de garnalen in 2 minuten goudbruin. Blus af met de kokosolie en haal de garnalen eruit. Voeg de sugarsnaps, wortelen, komkommer en asperges toe en laat zachtjes sudderen totdat de groenten beetgaar zijn. Doe dan de garnalen weer bij de kokosmelk en breng op smaak met het limoensap, de vissaus en de szechuanpeper. Eventueel wat kokosmelk toevoegen. Werk af met de lente uitjes en koriander. serveer met gele rijst.

