WINEBIZZ
Excellent Wines

Thaise groene curry met kokosmelk

Kaesler Old Vine Semillon

2 personen - 15 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 2 à 3 eetlepels groene currypasta
- 1 pak geroosterd eend, ontdooid OF 4 kippendijen OF paddenstoelen
- 1 blik babymaïs
- 1 citroengrasstengel (sereh), gekneusd
- 1 blikje bamboe in plakken
- 1 takje Thaise basilicum (horapa), blaadjes geplukt
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 400 ml kokosmelk
- 400 ml water
- 1 rode peper, in ringen gesneden
- 1 groene peper, in ringen gesneden
- 2 à 3 eetlepels vissaus
- 2 eetlepels palmsuiker (of rietsuiker)

BEREIDING

Snijd de babymaïs in grove stukken en de eend in plakjes. Pluk de blaadjes van de Thaise basilicum en leg apart.

Verhit de olie in een pan of wok en fruit hierin de currypasta totdat het lekker begint te geuren. Voeg de eend toe, bak deze mee en schep om. Voeg de sereh en de helft van de kokosmelk en water toe. Roer goed door en breng aan de kook.

Zet het vuur lager en voeg alle groenten, de rest van de kokosmelk en de pepertjes toe. Voeg nu de basilicumblaadjes toe als je de smaak goed in wil laten trekken. Je kunt voor een mildere smaak de blaadjes ook op het laatst gebruiken als garnering. Laat de curry 6 minuten op zacht vuur pruttelen.

Als er olie boven komt drijven is je curry klaar! De curry mag vrij vloeibaar zijn. Vind je de curry te dik of te pittig, voeg dan wat water of extra kokosmelk toe. Breng op smaak met vissaus en suiker. Serveer met jasmijnrijst of rijstnoedels.