WINEBIZZ
Excellent Wines

Thaise groene curry met garnalen

Scaramanga – Verdelho

4 personen

INGREDIËNTEN

- 3 el neutrale olie
- 1 sjalot fijngesneden
- 2 tenen knoflook in dunne plakjes
- 2 groene pepers fijngesneden
- 2 el groene currypasta
- 250 gr sperziebonen
- 400 ml kokosmelk
- 500 gr rauwe garnalen gepeld

BEREIDING

Verwarm de olie in een grote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak de sjalot met de knoflook circa 5 minuten, tot ze zacht zijn en iets verkleuren. Voeg de pepers en currypasta toe en bak ze 2-3 minuten mee.

Snijd de onder- en bovenkant van de sperziebonen af en snijd ze doormidden. Doe ze in de pan en schep om. Giet de kokosmelk erbij en breng de curry aan de kook.

Doe de garnalen bij de curry en zet het vuur laag. Laat de curry nog 10 minuten zachtjes koken, tot de garnalen gaar en zacht zijn. Proef, breng eventueel verder op smaak met zout en peper en serveer met de rijst.