



Rode currypasta

Ingrediënten (8 porties):

- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 bosje koriander
- 2 rode pepers
- 10 curry blaadjes
- 1 potje gerookte paprika
- 1 grote gember
- 2 citroen gras
- 1 el palmsuiker
- snufje zout
- sap van 1 limoen
- 1 tl soja saus
- 1 tl vissaus
- 1 tl sesamololie

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een food processor en maal alles tot een gladde pasta.
- Proef en voeg naar smaak extra limoensap, sojasaus, vissaus of sesamololie toe.

Toepassing:

- De currypasta is een goede basis voor currygerechten met kip, rundvlees, vis, of tofu en groenten.
- Verhit hiervoor de pasta kort in een beetje olie tot deze lekker begint te ruiken en voeg dan kokosmelk en de overige ingrediënten toe.
- Laat pruttelen tot alles gaar is (kip of rundvlees kan je van tevoren alvast apart garen) en serveer over de rijst.

De curry pasta blijft twee weken goed in de koelkast, en is ook in te vriezen.

