



## Snelle rode kokos-curry met paprika

Een frisse Thai geïnspireerde curry van rode paprika in een romige kokossaus met rode currypasta, limoen en koriander. Klaar in een handomdraai en makkelijk uit te breiden met kip of kikkererwten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>2</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 2 rode paprika's (in grove stukken)
- 1 rode ui
- 2 teentjes look
- 2 cm verse gember
- 1 à 2 kl rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 1/2 kl tomatenpuree
- 1/2 kl sojasaus

1 kl bruine suiker of honing  
sap en rasp van 1 limoen  
verse koriander  
neutrale olie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Bak de rode ui rustig glazig in wat neutrale olie.
2. Voeg de fijngehakte look en gember toe en laat kort meebakken.
3. Roer de rode currypasta erdoor en laat die even openbloeien in de olie tot ze geurt.
4. Voeg de tomatenpuree toe en bak die goed mee tot ze wat donkerder en zoeter ruikt, zo verdwijnt de rauwe zuurheid.
5. Doe de paprika erbij en giet de kokosmelk in de pan. Voeg de sojasaus en een snufje suiker of honing toe voor balans.
6. Laat het geheel 10 tot 15 minuten zachtjes sudderen tot de paprika beetgaar is en de saus mooi gebonden.
7. Werk pas op het einde af met limoensap, wat rasp en een royale hand verse koriander. Voor wie meer proteïne wil: voeg blokjes kip mee tijdens het sudderen, of kikkererwten of garnalen de laatste minuten.

### Tip

Geen MSG in huis voor die umami-boost? Een half theelepeltje sojasaus samen met de goed uitgebakken tomatenpuree doet hetzelfde werk.

### Lekker met

Gekookte jasmijnrijst of naan

### Dranktip

Een frisse Riesling of een licht Aziatisch pils