



Garnalencurry met kokosmelk

Sappige garnalen in een romige kerrie van kokosmelk, tomaat en verse gember. Een geurige klassieker die snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr rauwe gepelde garnalen
- 400 ml kokosmelk
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 teentjes look, geperst
- 1 duim verse gember, geraspt
- 2 rijpe tomaten, in blokjes
- 2 el currypoeder (madras)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl komijnpoeder

3 el zonnebloemolie
1 el limoensap
1 handvol verse koriander
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de uien op middelhoog vuur zacht en glazig in ongeveer 6 minuten.
2. Voeg de look en gember toe en bak nog een minuut tot alles lekker geurt.
3. Roer het currypoeder, de kurkuma en het komijnpoeder erdoor en bak de specerijen een halve minuut mee zodat ze hun aroma vrijgeven.
4. Doe de tomatenblokjes erbij en laat ze zachtjes stoven tot ze zijn ingekookt tot een dikke saus, ongeveer 5 minuten.
5. Giet de kokosmelk erbij, roer goed door en laat de saus tegen de kook aan zachtjes pruttelen gedurende 5 minuten.
6. Voeg de garnalen toe en laat ze in de warme saus garen tot ze roze en stevig zijn, ongeveer 4 tot 5 minuten.
7. Kruid af met zout en werk de curry af met een scheutje limoensap.
8. Strooi de gehakte koriander erover en serveer met basmatirijst of naanbrood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)