

Rode curry

2 personen

Nodig een kleine blender  
een wok of hapjespan  
spatel voor het omscheppen  
snijplank

10 -20 minuten

---

### Ingrediënten

4 eetlepels olie naar keuze

1 theelepel gemalen koriander

1 theelepel komijn

½ theelepel fenegriek

½ theelepel kurkuma

½ theelepel paprikapoeder

Zet een wok of hapjes pan op het hoog vuur met de olie.

Als de olie goed heet is, de specerijen toevoegen en even bakken.

---

In de blender fijn maken;

2 uien in vieren gesneden

4 teentjes knoflook

4 gemberbolletjes uit een potje

2 rode pepers in ringetjes

6 tomaten in blokjes

4 eetlepels soyasaus

Als de specerijen even gebakken zijn, kan de puree uit de blender er bij.

Dit even goed op hoog vuur omscheppen. Ongeveer 5 minuten.

Deze curry kan gevuld worden met stukjes kip. De kip wel even gaar bakken.

Of met diverse groenten. Dit is een vrije keuze. Zo is het ook mogelijk om voor meerdere personen de pan te vullen.

---

Eten met rijst of noedels. Koken volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking.

En wat stukjes kroepoek.

Selamat makan – Eet smakelijk

Ans van den Broek