

# WINTERSE THAISE RODE CURRY MET SUNEES EN BASMATI RIJST

(recept van Tom De Vleeschauwer)



## Ingrediënten

4 Sunee's (thaise boudin blanc)  
1 rode ui, fijngehakt  
3 grote tenen knoflook, fijngehakt  
1 eetlepel geraspte gember  
2 stengels citroengras, fijngehakt  
1 rode paprika, gesneden  
200 gr gesneden kastanje champignons  
8 stuks babymaïs  
200 gr prinsessenbonen in 4 gesneden  
2 eetlepels rode curry pasta (die van oxfam is super maar redelijk spicy, anders bij de Thai)  
1 blik kokosmelk  
1 eetlepel vissaus  
1 eetlepel palmsuiker of rietsuiker  
1 limoen  
handvol Thaise basilicum of gewone basilicum  
Jasmijn of basmati rijst voor het serveren  
4 stengels lente-uitjes, fijngesneden  
handvol fijngehakte koriander

## Werkwijze

Snij de Sunee's (ontvel ze eerst indien gewenst) in dikke plakken en gaar ze in 10 min in een oven van 180°C. Doe wat maïsolie in een steelpan en voeg de gehakte ui, knoflook en verse gember en citroengras toe en fruit zacht aan.

Voeg de 3 eetlepels rode curry pasta toe.

Voeg de plakjes rode paprika, babymaïs, prinsessebonen en champignons toe en roer om tot de groenten gelijkmatig zijn bedekt.

Voeg tot slot de kokosmelk, vissaus, limoensap en de suiker toe.

Laat de curry sudderen voor ongeveer 10 minuten en roer er op het einde de fijngehakte koriander door. Bereid in tussentijd de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Zodra de rijst klaar is, serveer ze in een kom en schep de curry over de rijst. Top met de schijven Sunee en garneer met verse Thaise basilicum linten en gesneden lente-uitjes.

[www.monsieurboudin.be](http://www.monsieurboudin.be)

