

GARNALENCURRY



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 1 stengel citroengras - 2 eetlepels olijfolie - 1 ui - 2 teentjes knoflook - ½ rode peper - 500 ml kokosmelk
 - 2 theelepels visbouillon - in poedervorm (naar keuze) - 2 theelepels gemalen koriander - 2 theelepels kerriepoeder - 400 gram gepelde garnalen - ½ bosje Thaise basilicum
-

1. Pel de buitenkant van de stengel citroengras en snijd de steel in fijne plakjes.
2. Giet de olijfolie in de rvs-kom en voeg de gepelde en in vieren gesneden ui, de geperste knoflook, de schijfjes citroengras en de kleingesneden, van zaden ontdane peper toe. Stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen) om alles te mengen. Spatel het mengsel zo nodig van de wand van de kom. Voeg de kokosmelk, de visbouillon, de koriander en de kerrie toe en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/100 °C.
3. Voeg ten slotte de gepelde garnalen en de basilicumblaadjes toe en stel het EXPERT-programma weer in op 10 minuten/snelheid 0/100 °C. Kijk even of de garnalen gaar zijn en indien nodig verlengt u het programma met 5 minuten.
4. Dien de garnalencurry op met basmatirijst.

