

Groene curry

Bereidingstijd
40 minuten

Keukengerei
Pan met dikke bodem
Vijzel

Ingrediënten

60 g grote verse groene chilipepers of bird's eyes chili's ·
100 g sjalot fijngesneden · 35 g look · 30 g limoengras fijngesneden ·
5 g kaffirlimoenschil · 5 g korianderwortel fijngesneden · 10 witte
peperbolletjes · 7,5 g korianderzaad · 4 g komijnzaad · 10 g zout ·
10 g garnalenpasta

Jason: "Versnij de korianderwortel zeer fijn om vezels
in de curry te vermijden. De wortels kunnen ook vervangen
worden door de takjes."

Bereiding

- Rooster witte peperkorrels, komijnzaad en korianderzaad
in een pan met dikke bodem op een middelhoog vuur (als ze
lekker 'geroosterd' beginnen te ruiken en wat donkerder zijn,
haal ze van het vuur)
- Laat ze afkoelen, maal ze fijn in een vijzel en zet apart
- Stamp vervolgens het zout, limoengras, de schil van de
kaffirlimoen en de korianderwortel fijn in een vijzel
- Voeg er de sjalot, look en chili aan toe en stamp tot een vette
pasta
- Voeg er als laatste de garnalenpasta aan toe, gevolgd door
de gemalen specerijen





แกงเขียวหวานหมู **Gaeng Kiaw Wan Moo** Groene curry met varkensvlees

Ingrediënten

400 g kotelet · 50 g groene curry · 6 Thaise aubergine (medium formaat) · 20 kleine Thaise aubergine · 12 g zoete Thaise basilicum · 6 kaffirlimoenblaadjes · 400 g kokosmelk · 10 g vissaus · 30 g zonnebloemolie

Bereiding

- Doe de olie in de warme wok
- Stoof de curry kort aan
- Voeg het vlees toe en bak aan, zonder de curry te verbranden
- Blus met kokosmelk
- Snij de aubergine in 4 gelijke stukken en voeg toe, samen met de andere groenten
- Laat sudderen tot de aubergine gaar is
- Voeg op het laatst de basilicum toe

Oorsprong

Midden-Thailand

Voor 2 personen

Bereidingstijd

20 minuten

Keukengerei

Wok en spatel
Vijzel