

## Gamba, curry, zilvervliesrijst, mangochutney en koriander

Week 14

Menugang: Hoofdgerecht

Benodigde tijd: 25 min

Aantal personen: 4 personen

### Ingrediënten (4 personen)

- 16 grote gamba's
- 400 gram zilvervliesrijst
- 250 gram kastanje champignons
- 250 gram sperziebonen
- 250 gram snijbonen
- 1 rode paprika
- 1 pakje conimex thaise curry boemboe
- 1 potje mango chutney
- 250 ml kokosmelk
- 1 bos verse koriander
- 5 teentjes knoflook
- 2 uien
- peper, zout
- 3 eetl. zonnebloemolie

### Benodigdheden

- 1 braadslee
- 1 kookpan

### Bereidingswijze

1. Zet een pan op met ruim kokend water en een goede snuf zout, breng dit aan de kook en kook de zilvervliesrijst 8 minuten.
2. Snijd de sperziebonen, snijbonen, champignon en paprika in gelijke stukken.
3. Snipper de knoflook fijn.
4. Zet de braadslee op met de zonnebloemolie en voeg hier direct de knoflook aan toen, bak dit zachtjes voor 2 minuten zonder dat je de knoflook laat kleuren.
5. Voeg nu de groenten toe en bak dit geheel een minuut of 5 totdat de groenten zacht worden.
6. Voeg nu de boemboe en kokosmelk toe en roer goed door, doe nu de deksel op de braadpan en laat de curry 20 minuten zachtjes stoven.

7. Voeg als laatst de ontdooide en schoongemaakte gamba's toe en laat deze maximaal 1 minuut mee garen.
8. Op smaak brengen met peper en zout en serveer met koriander, mango chutney en zilvervliesrijst.

### Serveertip:

Houdt je niet van verse koriander? Vervang dit dan door wat geroosterde pinda

### Variatie-tips:

- Liever geen gamba? Vervang de gamba voor kippendijen (wel eerst meebakken dan)
- Meer pit? Voeg wat rode peper toe tijdens het bakken van de knoflook.
- Liever geen zakjes? Breng dan de curry op smaak met sambal, rode peper, paprikapoeder, chilipeper, sereh en gemalen laos.
- Ook een mango chutney is eenvoudig zelf te maken (bereidingstijd ca 60 min).

