

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Currypasta

- 1 stengel citroengras
- 2 lenteui
- 2 cm laos/galanga(l)wortel
- 6 limoenblaadjes (djeroek poeroet)
- 1 tl komijnzaad
- 2 tl korianderzaad
- 1 tl trassi
- 2 rode peper
- 1 limoen (gebruik alleen het sap)
- 1 tl palmsuiker
- 1 tl zout

Ingrediënten Kip/tempé en groenten

- 400 g kippendijfilet *
- 400 ml kokosmelk
- 1 aubergine
- 100 g bamboescheuten
- ¼ bos Thai basilicum
(en een paar blaadjes voor de garnering)
- 2 el arachideolie

* **Vegan versie:** Vervang de kippendijfilet voor een blok Tempé van 400 gram.

Ingrediënten Rijst

- 200 g Pandan rijst
- 350 ml (gezouten) Water

Bereidingswijze

Curry met kip / tempé aubergine en bamboe

1. Doe alle ingrediënten voor de rode curry pasta in een blender en maal dit volledig fijn.
2. Snijd de kippendij of tempé in reepjes en de aubergine in blokjes van ca. 2 x 2 cm.
3. Zet de inductiekookplaat op stand 8 en verwarm de arachideolie in een braadpan. ¹
4. Bak de curry pasta 2 minuten in de hete olie
5. Voeg de kip of de tempé erbij en bak bruin. ¹
6. Voeg de blokjes aubergine toe roer nog even om en blus af met kokosmelk.
7. Laat dit mengsel ca. 15 minuten pruttelen op stand 3 (Braadsensor stand 2) en voeg de laatste 3 minuten de bamboe en Thaise basilicum toe.
8. Proef en voeg naar smaak nog wat extra limoensap en palmsuiker toe.

Pandanrijst

1. Kook de pandanrijst volgens de verpakking. ²

Opmaken en serveren

1. Verdeel de rijst over 4 voorverwarmde borden. ³
2. Schep de Thaise rode curry eromheen en versier met een paar blaadjes Thai basilicum.

TIPS

¹ Stel de braadsensor in op stand 5 en verhit de olie. Bak de currypasta, kip/ tempé en aubergine rondom bruin. De braadsensor houdt de temperatuur constant

² Doe rijst in een stoomreservoir zonder gaatjes met het water.

Stel de (combi)stoomoven in op de functie stomen 100°C en stoom de pandanrijst gaar in 20 minuten.

³ Drie manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.