



## Rode viscurry met rijst

paprika en paksoi

Onze Thaise rode curry is lekker pittig en aromatisch. De pasta is goed te combineren met alle soorten vlees en vis, en met veel soorten groenten. Zo zet je in een handomdraai een heerlijke curry op tafel met authentiek Thaise smaken. Heerlijk romig, vol van smaak, en dat frisse vleugje limoen maakt het helemaal af

20 min | 710 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten  
te sparen door je recepten te  
bekijken via onze mobiele  
website*



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Zilvervliesrijst	g	75	150	225	300
Heekfilet	g	100	200	300	400
Puntpaprika	g	100	200	300	300
Paksoi	st	0.5	1	1	2
Thaise rode curry pasta	g	15	25	40	50
Kokosmelk	ml	100	200	300	400
Limoen	st	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

*\*Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

## BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met ruim water aan de kook. Kook de rijst in 9-11 minuten gaar. Giet het water af en zet afgedekt opzij zodat de rijst verder gaart.
2. Snijd de vis in grove stukken. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes. Was ook de paksoi en snijd in repen.
3. Verhit olie in een wok of brede bakpan en bak de paprika en paksoi 2 minuten op hoog vuur. Voeg de currypasta toe en bak kort mee. Schenk de kokosmelk erbij en roer alles goed door elkaar. Leg de stukken vis in de saus, kruid met zout en peper en laat afgedekt 5 minuten zachtjes pruttelen.
4. Serveer de zilvervliesrijst met een flinke schep viscurry. Maak af met limoenrasp en -sap.

*Tip: Een scheutje sojasaus erbij? Ook lekker!*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

