

# RIJST MET VEGETARISCHE GROENE CURRYSAUS

## Hoofdgerecht voor 3-4 personen

### Ingrediënten

- 1 pak Pandan Rijst\*
  - 1 zak paprikamix (3 stuks)
  - 3 el Olijfolie extra vierge\*
  - 1 zakje Groene Curry Kruidenpasta\*
  - 1/2 blik Ananas op sap\*
  - 4 el Pindakaas\*
  - 1 zakje Cashewnoten, gezouten\*
- Ingrediënten gemarkeerd met een \* zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

### Bereidingstijd: ca. 30 minuten

#### Bereidingswijze :

- Bereid de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
- Maak intussen de paprika's schoon en snijd ze in repen.
- Verhit de olie in een wok of braadpan en voeg de curry toe.
- Bak tot de geuren vrijkomen.
- Voeg de reepjes paprika toe en roerbak deze kort.
- Blus de curry af met een deel van het ananassap.
- Voeg de pindakaas en in stukjes gesneden ananas toe en meng alles goed door elkaar.
- Laat ca. 8 minuten pruttelen op middelmatig vuur.
- Serveer met de rijst en garneer met cashewnoten.

**Tip:** ook lekker met gehakt of stukjes gebakken kipfilet.

**Wijntip:** Sauvignon Blanc (wit), Chili. Fair Trade Original