

Gele Curry met Rode Linzen

Voor 4 personen

Ingrediënten :

- 1 prei, schoongemaakt en in ringen
- 2 wortels
- 1 rode paprika, in stukjes
- 200 g rode linzen gespletten, gewassen
- 200 g (vegetarische) kipstukjes
- En van Fair Trade Original:**
- 1 pakje Gele Curry Kruidenpasta
- 1 blik Kokosmelk
- 200 g Pandanrijst

Bereidingstijd: ca. 25 minuten

Bereidingswijze :

- Verhit de olie in een braadpan en voeg de curry kruidenpasta toe.
- Voeg de prei en de overige groenten toe en fruit alles kort.
- Voeg de kokosmelk, de linzen en 100 ml water toe.
- Zet het vuur laag en laat het geheel 15 minuten pruttelen op laag vuur.
- Voeg, indien nodig, nog wat water toe.
- Bereid intussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Bak de kipstukjes goudbruin. Serveer de groente-linzencurry met de (vegetarische) kipstukjes en de rijst.

Tip: vervang de wortel door 300 gram pompoen (schoongemaakt)

Wijntip: Pinotage (rood), Zuid-Afrika. Fair Trade Original