



RECEPTEN

THAISE GROENE CURRY MET VIS

Ik ben dol op de Aziatische keuken en zo ook op deze Thaise groene curry met vis. Nog leuker wordt het als ik een deel van de ingrediënten zoals sugarsnaps, peper en knoflook uit eigen tuin kan gebruiken. Ik maakte deze viscurry laatst en mijn huis heeft uren heerlijk gegeurd.

Laat je niet afschrikken door de ingrediëntenlijst. Die is wellicht wat lang, maar het gerecht zelf draai je zo in elkaar. Als je tenminste een keukenmachientje hebt;-)

Snij de kop en de kont van het citroengras en haal de buitenste stugge blad eraf. Sla met een deegroller of ander zwaar voorwerp het citroengras een beetje plat en snijd in stukken. Snijd de lente-uitjes in stukken (leuk om te doen: bewaar het het kontje met de wortels en een stukje stengel om deze **groente te laten hergroeien**). Snij de groene pepers doormidden en haal de zaden eruit. Hak de knoflook in grove stukken en schil de gember.

Doe alles samen met de soja en vissaus en de koriander in een keukenmachine. Wordt het geen gladde massa, doe er dan alvast een klein beetje kokosmelk bij.

Haal de zaden uit de rode peper en snijd in kleine stukjes. Wok de sugarsnaps en de asperges kort in de olie en voeg de rode peper toe. Voeg de currypasta toe en na een minuutjes wokken ook de kokosmelk. Voeg op het laatst de garnalen toe en kook even kort mee (niet te lang want dan worden ze taai). Blijft de Thaise groene curry te dun, voeg dan bijvoorbeeld wat maizena of aardappelzetmeel toe.

Liever groene curry zonder vis? Vervang de garnalen dan door bijvoorbeeld tofu.

Weten hoe je sugarsnaps en pepers kweekt? Neem dan een kijkje op mijn YouTube-kanaal. Daar heb ik allerlei handige video's staan.



INGREDIËNTEN

Voor 2 personen:

- 100 gram groene asperges (de kleine, dunne)
- 150 gram sugarsnaps
- 200 gram grote garnalen of tofu
- 400 ml kokosmelk
- een halve limoen
- 1/2 rode pepers
- 3 groene pepers
- 2 stengels vers citroengras
- 4 lente-uitjes
- stukje gemberwortel
- 4 teentjes knoflook
- 1 theelepel gedroogd korianderblad of wat verse koriander
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel vissaus
- Oosterse wokolie