

Spruitjescurry

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: ca 30

Ingredienten:

500gr spruitjes(hotel)

300gr kipfile in kleine stukjes.

1ui gesnipperd

1teentje knoflook(alleen voor de liefhebber want in de curry pasta zit ook al knoflook).

200 gr champignons in 4ren.

blikje kokosmelk(niet de light).

100gr tauge.

beetje zout

Bereidingswijze:

Maak de spruitjes schoon en kook ze in water met een klein beetje zout beetgaar.

Maak de ui, knoflook schoon en snipper ze.

Wrijf de champignons schoon en snijd ze in 4ren.

Verhit in een wok wat (zonnebloemolie) en wok hierin de ui en de knoflook (niet te hard want de knoflook mag niet verbranden).

Doe nu de kipfile erbij en roerbak ongeveer 5min.

Doe nu de champignons erbij en roerbak weer 1min.

Doe nu de spruitjes, kokosmelk en de currypasta erbij en laat even goed doorwarmen (weer niet hard laten koken).

Schep nu de tauge erbij, roer even door en serveer gelijk.

Lekker met basmatie rijst.

!

Dit recept is keer bekeken.