

zelf curry maken

Aantal personen: 1

Bereidingstijd in minuten: circa 18

Ingredienten:

1 eetl koenjit

2 eetl donkere basterd suiker

1 rood pepertje

6 tenen knoflook

1 eetl korianderzaadjes

2 eetl komijn

2 uien

2 stengels citroen gras

2 cm verse gember geschild, wat olie

Bereidingswijze:

Pureer alle ingredienten(staafmixer of keukenmachine),en schep de pasta met wat olie in een pot die je goed kunt afsluiten.

Deze pasta kan je ok gebruiken om vlees te marinieren.

Je kan er ook een curry van maken door er cocosmelk,vlees,groente bij te stoven.

Dit recept is keer bekeken.