



Garnalencurry met kokosmelk

Sappige garnalen in een romige curry van kokosmelk, tomaat en verse gember. Een geurige klassieker die snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr rauwe gepelde garnalen
- 400 ml kokosmelk
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 1 duim verse gember, geraspt
- 2 rijpe tomaten, in blokjes
- 2 el madras currypoeder
- 1 kl kurkuma
- 1 kl komijnpoeder

3 el zonnebloemolie
1 el limoensap
1 handvol verse koriander, grof gehakt
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur en fruit de uien gedurende ongeveer 6 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
2. Voeg de knoflook en de geraspte gember toe en bak nog 1 minuut mee tot alles geurig is.
3. Roer het currypoeder, de kurkuma en het komijnpoeder erdoor en bak de specerijen 30 seconden mee zodat ze hun aroma vrijgeven.
4. Voeg de tomatenblokjes toe en laat ze op zacht vuur inkoken tot een dikke saus, ongeveer 5 minuten.
5. Giet de kokosmelk erbij, roer alles goed door en laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen net onder het kookpunt.
6. Voeg de garnalen toe en laat ze 4 tot 5 minuten garen in de saus tot ze volledig roze en stevig zijn.
7. Proef en kruid bij met zout. Werk de curry af met het limoensap en strooi de gehakte koriander erover.

Tip

Overgaar de garnalen niet: zodra ze volledig van kleur zijn veranderd en stevig aanvoelen, zijn ze klaar. Te lang garen maakt ze rubberachtig.

Lekker met

Basmatirijst of naanbrood.

Dranktip

Een frisse Indiase lassi of een koele Riesling past mooi bij de romige, licht kruidige saus.