



Curry à la V-BAT15



Wie: Anna Lisa, Esther, Dana en Merel

Smaak: Mild pittig

Bereidingstijd: 30 min

Afwastijd: Weinig

Kosten p.p.: € 3,-

Special thanks to: De sperzieboontelers

Speciale benodigdheden: Wokolie

Serveersuggestie: Droge, zoete wijn

Ingrediënten voor 4 personen:

350 g Rijst

2 Paprika's

500 g Sperziebonen

200 g Kip

200 ml Kokosmelk

1 pakje Rode currypasta

1 zakje Cashewnoten

4 flessen Wijn (het liefst met bubbels)

Gin en Tonic



Wat vindt Uw PromoCie:

Deze maaltijd doet zich het best vergelijken met Mamma Mia: je gaat er vanzelf van dansen en zingen. Zal dit komen door het overmatig alcohol gebruik tijdens het diner?

Bereiding:

1. Pak grote glazen uit de kast
2. Vul ze met je alcoholische drank naar keuze
3. Kook water voor de rijst en sperziebonen
4. Dop de boontjes en halveer ze
5. Zet de boontjes en rijst op
6. Verhit olie in een wok en bak de kip
7. Bak de paprika mee met de kip
8. Doe de kokosmelk en currypasta bij de kip en paprika
9. Giet de boontjes af en voeg ze toe aan het mengsel
10. Giet de rijst af
11. Drapeer op een bord rijst en het currymengsel
12. Om het geheel af te maken besprenkel het na smaak met cashewnoten
13. Schenk de glazen nog een keer vol
14. Geniet van de drankjes en de voortreffelijke maaltijd

Wist je dat: Dana een hele luie bonendopper is? Esther dit wel goed kan?

