



'JUST LIKE KIPCURRY' MET RIJST

 40 minuten

 4 personen

STAP 1

Kook de rijst gaar volgens de instructies op de verpakking. Snijd de ananas in blokjes, het wit van de prei in ringen, de paprika in reepjes en de chilipeper fijn (haal er wel eerst de zaadjes uit). Verdeel de broccoli in kleine roosjes.

STAP 2

Bak de filetstukjes op middelhoog vuur krokant in 1 eetlepel vetstof en zet opzij.

STAP 3

Neem een wokpan of kookpan met deksel en doe er 1 eetlepel vetstof in. Voeg er de ananas, prei, broccoliroosjes, paprika en fijngesneden chilipeper aan toe en roerbak even. Voeg nu water en kokosmelk toe en breng verder op smaak met kerriepoeder en groentebouillonpoeder. Zet het deksel op de kookpan en stook de groenten verder aan tot ze beetbaar zijn.

STAP 4

Voeg er vervolgens de roux aan toe en roer nog even tot de saus is ingedikt. Meng er tot slot de gebakken filetstukjes door en breng eventueel nog wat op smaak met peper en zout.

STAP 5

Bestrooi de 'Just like kipcurry' met fijngesneden lente-ui en eventueel wat gehakte koriander en serveer met de rijst.

INGREDIËNTEN

- 480 gr Greenway filetstukjes "just like chicken"
- 1 gele paprika fijngesneden
- 1 prei fijngesneden
- 1 kleine broccoli
- 1/2 ananas stukjes
- 1 l water
- 4 dl kokosmelk
- 10 g kerrie poeder
- 1 eetlepel groentebouillon poeder
- 20g Maizena roux voor witte sauzen
- 200 gr basmati rijst
- bakboter of olijfolie
- peper en zout
- 4 lente-uitje
- 1 grote rode chilipeper
- Wat koriander voor de liefhebbers

 [Download recept](#)

Cookie

MEER RECEPTEN



Asian Style Burger



Spaghetti no regretti



World burger day 2024 'kebab'
burger met koolsla



Kebab burger met koolsla

INFO

nononsense@greenway.be



F.A.Q.

[Privacy policy](#)

STAY TUNED

Schrijf je in voor de nieuwsbrief en blijf op de hoogte van nieuwe Greenway-producten.

GREENWAY
NO MEAT.
NO NONSENSE.