



Thaise curry met skrei, pompoen en noedels



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 2 eetlepels arachideolie
- 1 ui (fijngesneden)
- 1 pompoen (klein, geschild, ontpit en in blokjes)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 5 centimeters gember (geschild en fijngesneden)
- 1 potje groene Thaise curry
- 1 limoen (sap)
- 4 deciliter kokosroom
- 600 gram skreifilets (in blokjes gesneden)
- 400 gram noedels (naar keuze)
- 1 bosje koriander
- 2 eetlepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut arachideolie in een diepe braadpan. Fruit de ui glazig. Voeg de stukjes pompoen toe en roer goed. Doe het deksel op de pan en laat op een niet te hoog vuur \pm 15 minuten garen, tot de blokjes pompoen nét beetgaar zijn. Roer af en toe. Voeg de knoflook en de gember toe. Roer goed en laat even meebakken.
- 2.** Voeg de Thaise curry toe en laat eveneens kort meebakken. Overgiet met het limoensap en de kokosroom. Meng goed.
- 3.** Voeg de stukjes vis toe en meng ze voorzichtig met de saus. Doe het deksel op de pan en laat 10 minuten zachtjes garen.
- 4.** Kook intussen de noedels gaar.
- 5.** Werk de curry af met koriander en sesamzaadjes. Serveer met de noedels.