

12-06-1014

Kookavond

Thailand: rode kerrie van gamba met ananas

Nodig voor 4 pers:

- Plantaardige olie
- 4 el kerriepasta kaeng khua (of rode kerrie)
- 400 ml kokosmelk
- 16 gamba's
- 2 à 3 el vissaus
- 2 à 3 tl suiker
- 200 gr ananas
- Koriander

Zo maak je het:

- Verwarm plantaardige olie in een braadpan en doe er de rode kerrie bij
- Laat op middelmatig vuur staan en roer er deels de kokosmelk onder en laat het nog een 5-tal min. sudderen
- Doe nu de rest van de kokosmelk bij
- Doe de gamba's bij en meteen daarna ook de vissaus en de suiker
- Als de gamba's bijna gaar zijn, doe je er de stukjes ananas bij
- Meng alles goed en serveer, werk af met blad koriander