

Thaise groente curry omelet reepjes

Niveau: Gemiddeld • Categorie: Overig

Recept voor Thaise groente curry omelet reepjes.

Ingrediënten

- **300 g** snelkookrijst
- **3 eetlepels** zonnebloemolie
- **1** aubergine (in blokjes)
- **1** courgette (in blokjes)
- **2 eetlepels** Thaise groene curry (zakje 70 g)
- **1 pakje** kokosmelk (200 ml)
- **4** eieren (losgeklopt)
- **75 g** cashewnoten (ongezouten)

Bereidingswijze

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Verhit 2 eetlepels olie in een pan en bak de aubergine en de courgette 3 minuten. Voeg de Thaise groene curry toe en bak even mee. Roer de kokosmelk erdoor en laat op laag vuur in 8 minuten gaar worden.
- 3 Verhit ondertussen de rest van de olie in een koekenpan en schenk de eieren erin, voeg zout naar smaak toe. Bak de omelet in 5 minuten gaar, keer halverwege. Laat de omelet afkoelen. Rol voorzichtig op en snijd in dunne reepjes.
- 4 Schep de rijst in kommen. Schep de curryerop en verdeel de omeletreepjes en de cashewnoten erover
- 5 Tip
- 6 Groene currypasta is een pittige smaakmaker uit de Thaise keuken. U kunt de aangebroken verpakking 1 week in de koelkast bewaren. Roer 1 el groene curry door 200 ml kokosmelk en voeg dit toe aan kippensoep voor een Aziatisch tintje.

Toegevoegd door Matthieu