



## Thaise Rode Curry

### Ingrediënten

- jasmijnrijst 759200
- rode curry 210401
- kokosmelk 509200
- groente
- kip, rund of vis
- cashewnoten, koriander of munt

### Bereidingswijze

1. Was de jasmijnrijst (75 gram per persoon).
2. Kook de jasmijnrijst 15 minuten in een rijstkoker of een pan met water.
3. Meng 1 liter rode curry met 1 liter kokosmelk (goed voor 45 porties).
4. Voeg groente toe (bijvoorbeeld paprika, boontjes, wortel, witte kool, taugé of aardappel).
5. Voeg kip, rund of vis toe.
6. Garneer af met cashew, koriander of munt naar smaak.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014