

# Groene curry met noodles

## met Thaise groene currypasta

### Dit heb je nodig

3 maïskolven	60 g Thaise groene currypasta *
2 el geroosterde sesamolie *	1 blikje (200 ml) kokosmelk *
1 stronk broccoli	50 g amandelschaafsel *
1 groene paprika	1 pak (250 g) Thaise rijstnoodles *
1 ui	
1 el olijfolie	* TerraSana product

Een potje vol met Thaise kruiden. Zo puur mogelijk, en dus zonder olie, water of suiker. Zo doen we dat!

### Zo maak je het

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Smeer de maïskolven rijkelijk in met sesamolie. Rooster in 30 minuten gaar in de oven. Draai af en toe om.
3. Was de broccoli en paprika. Snijd fijn. Snipper de ui.
4. Doe de olijfolie in een pan. Bak de ui, broccoli en paprika 2 minuten aan.
5. Voeg de currypasta en kokosmelk toe en meng tot de currypasta goed is opgelost. Laat 10 minuten zachtjes sudderen, tot de broccoli gaar is.
6. Kook de noodles gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan.
8. Verdeel de noodles en curry over de borden. Garneer met amandelschaafsel. Serveer met de gegrilde maïskolven. Bestrooi die met peper en zout.
9. Heb je weinig tijd? Vervang de maïskolven door een pot (baby)maïs.



3  
PORTIES