

## Cashewnoten/groentencurry met noedels

**3 personen**

### Ingrediënten

- ✓ 200 gr Rijstnoedels
- ✓ 2 eetlepels Thaise Rode Currypasta
- ✓ 1 eetlepel olijfolie
- ✓ 1 cm gember
- ✓ 2 teentjes knoflook
- ✓ 250 ml water
- ✓ 500 ml kokosmelk
- ✓ 250 gr boontjes, topjes afgedaan en in 2 gesneden
- ✓ 1 chilipeper in reepjes gesneden
- ✓ Bosje lente ui in ringen gesneden
- ✓ 250 sojascheuten
- ✓ 1 eetlepel vissaus
- ✓ 150 gr cashewnoten



### Bereiding

- ✓ Kook de rijstnoedels in een pot met water en een bouillonblokje. Of kook ze in de thermomix met de wondercap volgens aanwijzing op het pakje
- ✓ Giet af en zet ze opzij in een kom.
- ✓ Doe de knoflook met de gember in de mengbeker hak 3sec/snelheid 5
- ✓ Spatel alles naar beneden voeg de rode currypaste en de olijfolie toe, 4min/100°/snelheid 1
- ✓ Voeg de kokosmelk en water toe
- ✓ Doe de groene boontjes in het kookmandje, zet in de mengbeker kook 20min/100°/snelheid 1.5
- ✓ Rooster de cashewnootjes in een pan zonder vetstof tot ze lichtbruin gekleurd.
- ✓ Als de boontjes gaar zijn mag je ze bij de kokosmelk toevoegen.
- ✓ Voeg de sojascheuten en vissaus toe.
- ✓ Warm nog even door 5min/100°/ omgekeerd draaien lepeltje
- ✓ Giet het mengsel van je mengbeker over de noedels en meng als mooi door elkaar.
- ✓ Schik een mooie portie op een bord en dresseer met de gesneden chilipeper, lente ui en cashewnootjes