Rode thaise cocoscurry met groentjes en Greenway gehaktballetjes



Ingrediënten

- 2L kokosmelk
- 50g rode curry pasta
- 80g groentenbouillon
- 100g rietsuiker
- 10 limoenblaadjes (lemonleaf)
- 5kg Ardo Bistro mix groenten
- 200g vetstof
- Maizena of andere sausbinder
- 2,5 kg Greenway veggie gehaktballetjes = 100st
- 100g verse koriander
- 200g pindanoojtes gehakt

Methode

1. Stoof de groentjes in de vetstof beetgaar.
2. Doe er de kokosmelk, rode curry pasta, groentenbouillon, rietsuiker en limoenblaadjes bij en dik beetje op.
3. Voeg er de Greenway gehaktballetjes bij.

4. Opdienen met verse koriander en gehakte pinda nootjes.

Variatie

TIP: recept kan ook gemaakt worden met Greenway veggie kipstukjes.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be