

Red Thai Curry sauce

Thaise saus met rode chilipuree en citroengras.

Ingrediënten: Water, suiker, plantaardige rode Thaise sausbasis (gemaakt met rode ui), 3,8% rode chilipeperpuree, maïszetmeel, vissaus (ansjovisextract (vis)), zout, suiker, fructose, spiritusextract, kleurstof: paprika-extract, zuurteregelaar: citroenzuur, 1,5% citroengras, zout, specerijen, natuurlijke aroma's. Verdikkingsmiddel: kanthaangom.

Allergie-informatie: Zie de vetgedrukte ingrediënten voor allergenen.

Voedingswaarden

	Per 100gr	Per verpakking
Energie	330kJ/78kcal	
Vetten	0,8	
Waarvan verzadigd	0,2	
Koolhydraten	16,3	
Waarvan suikers	11,2	
Vezels	0,6	
Eiwitten	1,1	
Zout	2,11	



Bereidingsadvies:

Voeg 450 g kipblokjes, 150 g gemengde groenten (wortels, sperziebonen), 400 ml kokosmelk, 2 el plantaardige olie en 400 g gekookte jasmijnrijst toe

1. Verhit de olie in een middelgrote pan. Voeg het vlees toe en bak het 10-15 minuten op hoog vuur tot de kip gaar is.
2. Voeg de saus, kokosmelk en groenten toe en roer goed door.
3. Zet het vuur laag en laat het gerecht 10-15 minuten sudderen, tot de kip gaar is.
4. Serveer direct op een bedje jasmijnrijst.

Bewaarvoorschriften:

Bewaren op een koele, droge plaats, uit de buurt van direct zonlicht. Na opening direct gebruiken. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking