

Gele currypasta

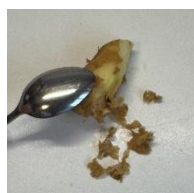
Wat heb je nodig

2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 stukje gember (2 cm)
1 gele peper
1 stengel citroengras
2 eetlepels olijfolie

2 theelepels kurkuma
1½ theelepel komijnpoeder
2 theelepels koriander
½ theelepel chilipoeder
1 theelepel citroensap
1 eetlepel water (indien nodig)



Snijd de uiteinden van de sjalotjes af en pel de sjalotjes.
Snijd de sjalotjes in stukken.
Snijd de uiteinden van de knoflook af en pel de knoflook.
Snijd de knoflook in stukken.



Schraap met een lepel de schil van de gember af.
Je kunt de gember ook schillen.
Snijd de gember in plakjes.
Snijd de plakjes in stukken.



Maak de stengel citroengras schoon en haal de buitenste schil eraf.
Snijd de stengel in ringetjes.
Was de gele peper, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de gele peper in stukjes.



Doe de sjalotjes en de knoflook in de hakmachine of blender.
Doe de gember en het citroengras er ook bij.
Doe de gele peper erbij.
Scheep het citroensap er ook bij.



Doe de kurkuma en de komijn ook in de hakmachine.
Doe de koriander en chilipoeder erbij.
Doe het deksel op de hakmachine.
Maal het 1 minuut.



Haal het deksel van de hakmachine.
Duw met een spatel de pasta aan de zijkant naar beneden.
Doe de olie erbij.
Doe het deksel weer op de hakmachine.



Maal tot een smeugige pasta en doe zo nodig het water erbij.
Neem 2 eetlepels currypasta per gerecht.
In een afgesloten potje, kun je het in de koelkast 1 week bewaren.
Je kunt de currypasta ook in ijsblokjesvormpjes invriezen.