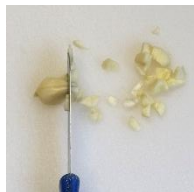


# Groene currypasta

## Wat heb je nodig

2 sjalotjes  
1 groene chilipeper  
1 stengel citroengras  
stukje verse gember (3 cm)  
8 takjes koriander (vers)  
8 takjes basilicum (vers)  
2 teentjes knoflook

½ limoen  
1 theelepel komijnpoeder  
1 theelepel gemalen koriander  
½ theelepel kurkuma  
1 eetlepel olijfolie  
1 eetlepel water (zo nodig)



Pel de sjalotjes en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de sjalotjes in stukken.

Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de knoflook in stukjes.



Schil het stukje gember.

Snijd de gember in stukjes.

Verwijder de harde buitenste schil van het citroengras.

Snijd het citroengras in ringetjes.



Was de chilipeper en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de chilipeper in de lengte doormidden.

Haal de zaadjes eruit en snijd de chilipeper in stukjes.

Pers de ½ limoen uit.



Was de koriander en laat even uitlekken.

Laat het verder drogen op keukenpapier.

Was de basilicum en laat even uitlekken.

Laat het verder drogen op keukenpapier.



Doe de sjalotjes, de knoflook en de gember in de blender.

Doe de chilipeper, het citroengras, koriander en basilicum erbij.

Schenk het limoensap er ook bij.

Doe de komijn, gemalen koriander, kurkuma en olie er ook bij.



Doe het deksel op de blender.

Maal 1 minuut en haal het deksel eraf.

Duw met een spatel de pasta aan de zijkant naar beneden.

Als de pasta nog te droog is, doe er dan 1 eetlepel water bij.



Doe het deksel weer op de blender.

Maal tot een smeuge pasta.

Neem 2 eetlepels currypasta per gerecht.

In een afgesloten potje, kun je het 1 week in de koelkast bewaren.

Je kunt de currypasta ook in ijsblokjesvormpjes invriezen.