

## Groene curry met gamba's en naanbrood



<b>Grondstoffen:</b>	Gepelde gamba's			150 gram
	Paprika rood			50 gram
	Paprika groen			50 gram
	Sugarsnaps			50 gram
	Partje limoen			
	Citroengras			
	Bosui			

<b>Benodigheden:</b>	Currysous Thaise stijl	Epos	121360250	75 gram
	Kokosmelk	Go-Tan	126802600	
	Menuschaal B227x178x50	Weidelco	111146250	

**Werkwijze:**

Snijdt de rode en groen paprika in blokjes.  
 Bak in een pan dit samen met de sugarsnaps en gamba's circa voor  $\frac{3}{4}$  gaar.  
 Voeg de currysous hier aan toe en meng dit eventueel met wat kokosmelk tot een saus. Snijdt de citroengras en voeg dit als laatste toe.  
 Snijdt het naanbrood schuin door de midden en schep de curry in de menuschaal.  
 Voeg het naanbrood toe en garneer af met de bosui en limoen.

PL07112022

### Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28  
 8914 BJ Leeuwarden  
 Telefoon (088) 280 00 00  
 Telefax (088) 280 00 05  
 Email leeuwarden@weidelco.nl

### Weidelco Sittard

Economiestraat 10  
 6135 KV Sittard  
 Telefoon (088) 280 00 30  
 Telefax (088) 280 00 35  
 Email sittard@weidelco.nl

### Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4  
 5048 CG Tilburg  
 Telefoon (088) 280 00 20  
 Telefax (088) 280 00 25  
 Email tilburg@weidelco.nl

### Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8  
 8013 NB Zwolle  
 Telefoon (088) 280 00 10  
 Telefax (088) 280 00 15  
 Email zwolle@weidelco.nl