

Ingrediënten voor 4 personen

2 jalapeños of 4 groene Spaanse pepertjes in stukjes zonder zaad  
en lijsten 2 kleine sjalotten in stukjes  
2 teentjes knoflook in stukjes  
3 cm gember geschild in stukjes  
5 gr verse korianderblaadjes  
1 tl komijnpoeder  
1 tl kerriepoeder  
1 tl zout  
1/2 eetl vissaus  
1 eetlcitroensap

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Aziatisch

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Zelfgemaakte Groene Curry

Deze curry maakte ik uit het boek Project Gezond deel 2 speciaal voor de Oosterse Maaltijdsoep met Kip en Rijst.

<https://www.smulweb.nl/recepten/1471147/-hartverwarmende-oosterse-maaltijds>

De foto's zijn wat wazig helaas, maar gauw zal ik de soep weer maken en dan worden de 2 wazige foto's vervangen.

### Hulpmiddelen

Hakmolen, mes, snijplank

### Bereidingswijze

Doe alle verse ingrediënten in een hakmolentje. Voeg ook de kruiden toe en maal alles al even grof voor. Doe dan de vissaus en het citroensap erbij en maal tot een redelijke gladde massa. Er mogen gerust nog wat stukjes inzitten als je dat lekker vindt.

