

Groene koningsoesterzwamcurry met mangochutney

totale tijd **45 min.** 17 min. voorbereidingstijd 28 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de chutney:

- 50 ml** plantaardige olie, om in te bakken
- 200 g** witte uien, fijngesneden
- 500 g** mango, in grote blokjes gesneden, of als alternatief bevroren mango
- 10 g** mosterdzaad
- 200 ml** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
- 10 g** chilivlokken

Voor de curry:

- 100 g** ghee
 - 1,2 kg** koningsoesterzwammen, schoongemaakt en in hapklare stukjes gesneden
 - 500 g** rode uien, in grote stukken gesneden
 - 5** teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
 - 1 l** kokosmelk
 - 200 g** babyspinazie
 - 50 g** koriander, blaadjes geplukt
 - 100 ml** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
 - 1 el** komijnzaad
 - 10 g** groene currypasta
- Om te serveren:**
- 1 kg** basmatirijst, gekookt
 - 1 kg** naan

VOORBEREIDING

Stap 1

Voor de mangochutney: verwarm de olie in een steelpan en fruit de uien 2–3 minuten. Voeg de mango en mosterdzaadjes toe, giet er vervolgens de Kikkoman Mirin-Fu Zoete Kookwijn bij en laat het geheel ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen. Breng op smaak met de chilivlokken en laat afkoelen.

Stap 2

Verhit voor de curry de ghee in een grote braadpan op middelhoog vuur. Bak de champignons, uien en knoflook tot ze mooi bruin zijn, ongeveer 4–5 minuten.

Stap 3

Pureer ondertussen de kokosmelk met de spinazie, koriander en Kikkoman Ponzu Citroen in een blender tot een glad mengsel. Voeg de komijnzaadjes en de currypasta toe aan de pan en bak nog een minuut mee. Voeg het mengsel toe aan de champignons en laat alles ongeveer 30 minuten stoven in de oven op 160 °C (hetelucht).

Stap 4

Bak de naan in de knoflookboter tot deze licht goudbruin is. Meng de rijst met de gojibessen en warm deze op. Serveer met de curry, chutney, een beetje yoghurt en rode klaverzuring.

60 g	knoflookboter
100 g	gojibessen
100 g	volle yoghurt
20 g	rode klaverzuring