

WITTE ASPERGES IN ZACHTE THAI CURRY MET KOKOS EN LIMOEN

INGREDIËNTEN

Witte rijst (Smiling Cook)

Thai Curry saus (Smiling Cook)

Witte asperges

Kokosmelk

Limoen

Koriander



BEREIDING

Laat de witte rijst minimaal één dag vooraf ontdooien in de koeling.

Kook of stoom de witte asperges gaar en laat volledig afkoelen.

Meng de Thai Curry saus met kokosmelk en een beetje limoensap.

Verdeel de rijst over de maaltijdbakken.

Leg de witte asperges ernaast.

Verdeel de currysaus over de asperges.

Werk af met limoenrasp en koriander.