



Thermomix

Curry gehaktballetjes met courgettini

Ingrediënten

Voor de currypasta:

- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 30 gr geschilde gember
- 3-4 citroengras (harde buitenkant verwijderen)
- 1 groen pepertje (zonder pitten)
- zeste en sap van 1 limoen
- 2 kl komijn
- 2 kl korinader
- 50 gr arachideolie

Voor de gehaktballetjes:

- 2 sjalotten
- 600 gr gehakt
- 2 eetl currypoeder
- 50 gr van de gemaakt currypasta
- arachideolie voor de ovenschotel in te vetten

Voor de courgettini en saus:

- 300 gr kokosmelk
- 30 gr van de gemaakte currypasta
- schepje of builtje groentebouillon
- 200 gr sugar snaps/peultjes
- 2 courgetten
- 1 bosje waterkers
- handvol koriander
- 1 limoen
- kruidenzout
- peper

www.alleskunner.be



Instructies

- We maken eerst de currypasta (die komt straks in de gehaktballetjes en saus), hiervoor voegen we 2 sjalotten, teentje knoflook, 30 gr geschilde gember, 3-4 citroengras (harde buitenkant verwijderen), groen pepertje (zonder pitten) toe **5 sec /snelheid 5**
- Schraap naar beneden voeg zeste van 1 limoen **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden voeg 2 kl komijn, 2 kl korinader, 50 gr arachideolie toe **30 sec/snelheid 9** schraap opnieuw naar beneden **30 sec/snelheid 9** haal uit zet opzij
- Nu maken we de gehaktballetjes, verwarm hiervoor de oven voor op 180 graden
- Voeg zonder mengbeker te reinigen de 2 sjalotten toe **5 sec/snelheid 5** schraap naar beneden voeg vervolgens , 600 gr gehakt, 2 eetl currypoeder + 50 gr v d gemaakt currypasta **1 min /deegfunctie**
- Voeg scheutje arachideolie toe aan de ovenschotel en maak balletjes van het gehakt
- Zet in oven voor ongeveer 20minuten
- Zonder de mengbeker te reinigen maken we de saus en stomen we de groenten
- Voeg hiervoor 200 gr warm water toe + 300 gr kokosmelk + schepje groentebouillon en 30 gr currypasta, schraap eventueel nog restjes naar beneden bij de saus stel **7 min/varoma/snelheid 2**
- snij de sugar snaps klein en voeg toe aan de varomaschaal, zet deze na de 7 min op de mengbeker en stel opnieuw **7min/varoma/snelheid 2**

- Ondertussen maak met de twee courgetten de courgettini met de courgettini maker, hou de overschotjes van de courgetten bij
- Voeg de courgettini toe aan de varoma tray (bovenste schaal van de varomaschaal) , na de 7 min voeg de overschot courgette in stukken toe aan de mengbeker + de waterkers en koriander (hou een beetje over als afwerking)
- zet de volledige varomaschaal met de sugar snaps en de courgettini opnieuw op
- **7 min/varoma/snelheid 2**
- Controleer gaarheid, zet gesloten de varomaschaal opzij
- Sluit de mengbeker mix **2 min/snelheid 10**
- Proef kruid eventueel bij
- Controleer de balletjes die zouden nu na ongeveer 20 min moeten gaar zijn
- Dresseer het geheel door in een (verwarmde) schaal de courgettini toe te voegen, daarop de sugar snaps, daarop de saus en de gehaktballetjes, werk af met de waterkers, koriander en de limoen in partjes gesneden