



Vegan kikkererwtenkorma met courgette

met geroosterde amandel en kokosrijst



ca. 25min



2 personen

De bekende kip korma kan ook zonder het stukje vlees. Onze chef Tamara gaat voor een vega twist door licht gekaramelliseerde groenten en kikkererwten toe te voegen aan de romige curry. Getopt met gekruid amandelschaafsel en geserveerd met luchtige kokosrijst is dit een makkelijke maaltijd voor elke dag!

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 150g jasmijnrijst
- 1 blik kikkererwten
- 1 courgette
- 1 teen knoflook
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje tandoori masala
- 1 pakje korma currypasta
- 200g babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

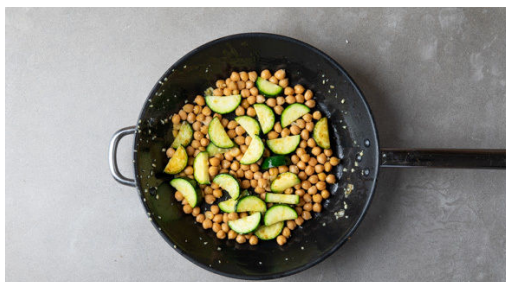
Voedingswaarde per portie

calorieën 829kcal, vet 36.3g, koolhydraten 100.8g, eiwit 19.8g



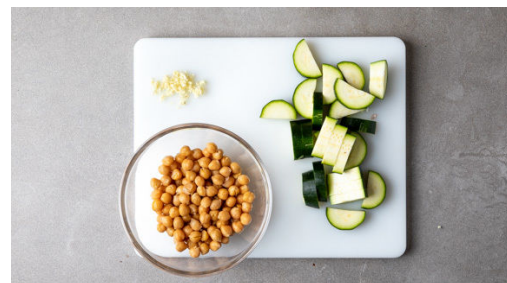
1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan **50ml kokosmelk** en 250ml water met een snuf zout aan de kook. Was de **rijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe aan het kokende **kokoswater**. Leg een deksel op de pan en laat 10-12min koken op laag vuur, tot het water is opgenomen en de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt nog ca. 5min rusten.



4. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **knoflook** ca. 30sec. Voeg de **courgetteplakjes** toe en breng op smaak met een flinke snuf zout en peper. Bak de **courgette** in 4-5min goudbruin. Voeg de **kikkererwten** toe en bak ze 1-2min mee.



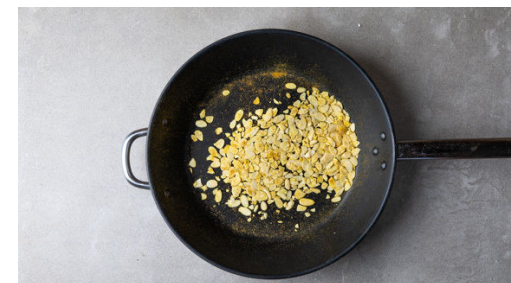
2. Groenten voorbereiden

Giet de **kikkererwten** af, spoel af met koud water en laat uitlekken. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Curry maken

Voeg de **helft van de korma currypasta, of meer naar smaak**, toe aan de **groenten** en roerbak 1-2min. Voeg **de rest van de kokosmelk** toe. Breng kort aan de kook en laat het dan 8-10min op laag vuur sudderen. Roer af en toe door en breng de **curry** op smaak met zout en peper.



3. Amandelen roosteren

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur. Rooster het **amandelschaafsel** met de **tandoori masala** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel aanbranden. Neem ze uit de pan en laat afkoelen.



6. Spinazie toevoegen

Voeg handje voor handje de **spinazie** toe aan de **curry** en bak tot de blaadjes geslonken zijn. Neem de pan van het vuur en roer de **helft van de geroosterde amandel** door de **curry**. Schep de **rijst** op, verdeel de **curry** erover en bestrooi met de **rest van de amandeltopping**.