

# MARLEY SPOON



## XXL: Vegan kip korma

met rijst, pita en spinazie



ca. 40min



2 personen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

## Wat je van ons krijgt

- 400g basmatirijst
- 1 kleine bloemkool
- 2 zakjes vadouvan-mix <sup>10</sup>
- 25g amandelschaafsel <sup>15</sup>
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 2 uien
- 1x vegan kipstukjes <sup>6</sup>
- 2 pakjes korma currypasta
- 400ml kokosmelk
- 1 pak pita's <sup>1</sup>
- 100g babyspinazie
- 25g gedroogde abrikozen <sup>12</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 3el plantaardige boter
- zout
- 30ml olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

### Kooktip

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1057kcal, vet 41.7g, koolhydraten 132.9g, eiwit 27.8g



### 1. Reis kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 4. Korma köcheln

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in demselben Topf mit 2EL Margarine bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen, dann die **Schnetzel**, die **übrige Gewürzmischung**, den **Ingwer** und die **Currypaste** zugeben. Alles miteinander vermengen und ca. 1Min. braten, dann die **Kokosmilch** und 100ml Wasser angießen. Das **Korma** bei niedriger Hitze 4-6Min. köcheln lassen.



### 2. Blumenkohl rösten

1EL vegane Margarine Raumtemperatur annehmen lassen. Den **Blumenkohl** in 3-4cm große Röschen schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz sowie der **½ der Gewürzmischung** vermengen. Im vorgeheizten Ofen 20-25Min. backen, bis der **Blumenkohl** goldbraun ist und deutliche Röstspuren aufweist.



### 5. Pita erwärmen

Die **Pitabrote** mit etwas Wasser besprenkeln und 4-6Min. im Ofen erwärmen, bis sie leicht gebräunt sind. Mit der zimmerwarmen Margarine bestreichen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die **Mandeln** in einem mittelgroßen Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **½ des Ingwers** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



### 6. Spinat zugeben

Den **Spinat** einrühren und zusammenfallen lassen. Den **Reis** und das **Korma** auf Schalen verteilen und mit den **Mandeln** und den **Aprikosen** garnieren. Den **Blumenkohl** aus dem Ofen nehmen und neben dem **Korma** anrichten. Das **Pitabrot** dazu reichen.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**