



Vegan kip korma

met rijst, pita en spinazie



ca. 40min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen - dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

Wat je van ons krijgt

- 300g biologische basmatirijst
- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje vadouvan-kruiden
- 25g amandelschaafsel ³
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 2 uien
- 1x vegan kipstukjes ²
- 2 pakjes korma currypasta
- 400ml kokosmelk
- 1 pak pita's ¹
- 100g babyspinazie
- 25g rozijnen

Wat je thuis nodig hebt

- 3el plantaardige boter
- zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

Gluten (1), Soja (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 994kcal, vet 41.6g, koolhydraten 120.5g, eiwit 26.7g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng 600ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** in een zeef en voeg toe aan het kokende water. Breng weer aan de kook, zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 12-14min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Korma opzetten

Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige boter en fruit de **ui** en **knoflook** 2-3min. Voeg de **vegan kipstukjes**, de **rest van de kruidenmix**, de **gember** en de **currypasta** toe. Meng het geheel goed en bak ca. 1min. Voeg de **kokosmelk** en 100ml water toe. Laat de **korma** 4-6min zachtjes koken op laag vuur.



2. Bloemkool roosteren

Laat 1el plantaardige boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 2el olijfolie, ½tl zout en de **helft van de kruidenmix**. Verdeel gelijkmatig en bak de **bloemkool** in 20-25min tot het goudbruin en duidelijk geroosterd is.



5. Pita's opwarmen

Besprenkel de **pita's** met wat water en rooster ze 4-6min in de oven, tot ze licht gebruind zijn. Bestrijk ze met de op kamertemperatuur gekomen boter.



3. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een middelgrote, droge kookpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. **Let op:** het kan snel aanbranden. Schep uit de pan en zet opzij. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Schil de **helft van de gember** en hak fijn. Pel en halveer de **uien** en snijd in dunne reepjes.



6. Spinazie toevoegen

Schep de **spinazie** door de **curry** en laat de **blaadjes** slinken. Verdeel de **rijst** en de **korma** over kommen en bestrooi met de **amandel** en de **rozijnen**. Neem de **bloemkool** uit de oven en serveer naast de **korma**. Geef de **pita's** erbij.

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    **#marleyspooning**