



Stevige kikkererwtencurry

met pittige tomaat, koriander en rijst



ca. 25min



2 personen

Er gaat niets boven een romige curry op luchtige rijst. Vandaag op het menu: gebakken kikkererwten met sappige courgette en spinazie. Erbij serveer je tomaat met sriracha. En verse koriander, gember en specerijen zorgen voor een smaakvolle kick. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische basmatirijst
- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 courgette
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 zakje garam masala
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 tomaat
- 2 zakjes sriracha
- 10g verse koriander
- 100g babypinazie
- 1 kuipje crème fraîche ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ¹
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

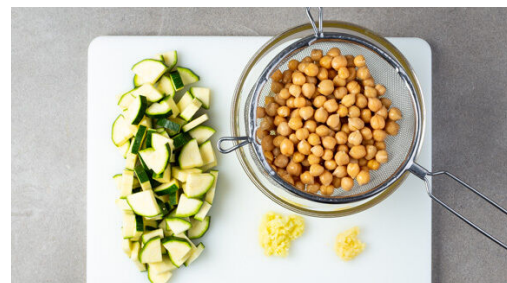
Voedingswaarde per portie

calorieën 914kcal, vet 29.9g, koolhydraten 131.6g, eiwit 21.8g



1. Rijst koken

Breng in een kleine kookpan 400ml licht gezouten water aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



2. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kikkererwten** in een zeef af met koud water en laat uitlekken. Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Schil de **gember** en rasp fijn. Pel de **knoflook** en snijd fijn.



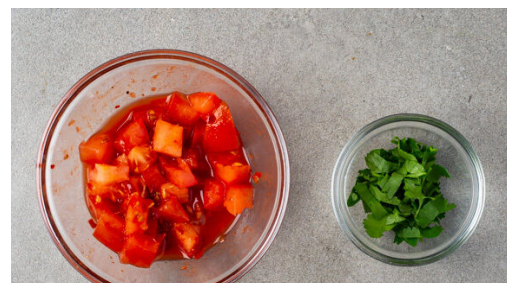
3. Groenten bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan op hoog vuur. Bak de **kikkererwten** met een snuf zout ca. 1min. Voeg de **gember**, de **knoflook** en de **courgette** toe en bak ca. 2min mee.



4. Curry koken

Voeg de **garam masala** en een snuf peper en zout toe aan de **groenten**. Roer **2-3el tomatenpuree** erdoor en voeg 250ml heet water toe. Breng de **curry** aan de kook en laat op middelhoog vuur 4-5min zachtjes koken, tot de **courgette** zacht is.



5. Tomaten kruiden

Snijd de **tomaat** in blokjes en meng met **1tl sriracha of meer naar smaak**, 1el lichte azijn en een snuf peper en zout. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof.



6. Curry afmaken

Neem de **curry** van het vuur. Voeg de **spinazie** toe en laat slinken. Roer de **crème fraîche** met 2el water door de **curry**. Proef of je nog peper en zout toe wilt voegen en laat het geheel nog 1-2min op laag vuur pruttelen. Schep de **rijst** en **curry** in diepe borden en garneer met de **sriracha-tomaten** en de **koriander**.