



Rode kormacurry met champignons

met basmatirijst en amandelschaafsel



ca. 20min



2 personen

Het woord korma betekent stoven in het Hindi. Het curry-achtige gerecht vindt zijn oorsprong in de Indiase en Pakistaanse keuken. Probeer vandaag onze vegetarische versie, waarvoor je de groente eerst op hoog vuur bakt en ze vervolgens stooft in een romige saus van korma currypasta en kokosmelk. Erbij basmatirijst, geroosterd amandelschaafsel en verse koriander.

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische basmatirijst
- 1 paprika
- 1 wortel
- 250g champignons
- 25g amandelschaafsel ¹
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 1 pakje korma currypasta
- 200ml kokosmelk
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 709kcal, vet 35.8g, koolhydraten 77.7g, eiwit 17.0g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw 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. Groente bakken

Verhit dezelfde koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **paprika**, **wortel** en **champignons** 3-5min. Breng op smaak met de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout.



2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in ca. 2cm grote stukjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in plakjes. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren.



5. Curry maken

Voeg ca. $\frac{2}{3}$ van de **currypasta of meer** toe aan de **groentepan** en bak ca. 1min mee. Blus af met de **kokosmelk** en laat de **curry** ca. 4min op laag vuur sudderen. Voeg wat water toe als de **curry** te dik wordt.



3. Amandel roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 2-3min goudbruin. **Let op**, het **amandelschaafsel** kan snel verbranden. Schep ze uit de pan en zet apart.



6. Koriander snijden

Snijd de **koriander incl. steeltjes** fijn. Proef en breng de **curry** op smaak met evt. meer **kruidenmix** en zout. Serveer de **curry** met de **rijst** en bestrooi met het **amandelschaafsel** en **koriander**.