



Rappe kikkererwtenkorma

met spinazie en geurige kokosrijst



ca. 20min



2 personen

De bekende kip korma kan ook zonder het stukje vlees. Onze chef Tamara gaat voor een vega twist door kikkererwten en licht gekarameliseerde groenten toe te voegen aan de romige curry. Zo krijgt je bordje niet alleen veel bite, maar is 'ie ook rijk aan plantaardige eiwitten.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 200g jasmijnrijst
- 1 blik kikkererwten
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 5g tandoori masala
- 1 pakje korma currypasta
- 1x babypinazie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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.

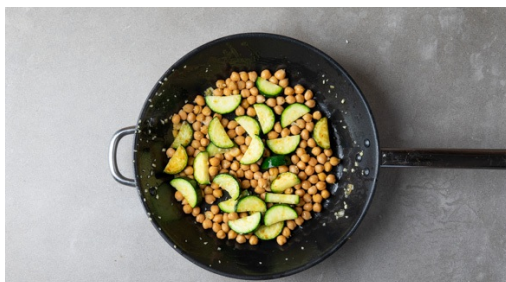
Voedingswaarde per portie

calorieën 937kcal, vet 40.5g, koolhydraten 110.8g, eiwit 28.6g



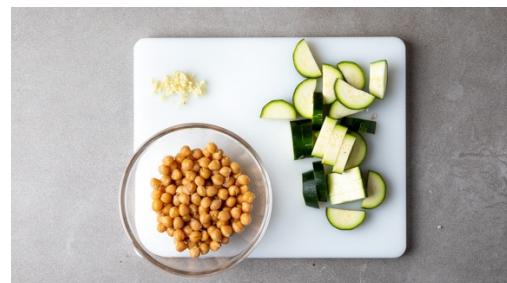
1. Rijst koken

Doe de **helft van de kokosmelk** met 275ml water en een snuf zout in een kleine kookpan. Breng aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe zodra het **kokoswater** kookt. Leg een deksel op de pan, draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte pan en bak de **knoflook** ca. 30sec op middelhoog vuur. Voeg de **courgette**, 1/2tl zout en peper naar smaak toe en bak 4-5min tot de groente goudbruin is. Voeg de **kikkererwten** toe en bak ze 1-2min mee.



2. Groenten voorbereiden

Giet de **kikkererwten** af. Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes.



5. Curry maken

Voeg de **helft van de currypasta** aan de groentepan toe en bak al roerend 1-2min. Schenk de **rest van de kokosmelk** erbij en breng de **curry** aan de kook. Laat 8-10min op laag vuur sudderen en roer daarbij af en toe door. Je kunt **meer currypasta** gebruiken voor een sterkere smaak en een scheutje water toevoegen als de **curry** te veel indikt.



3. Topping maken

Rooster het **amandelschaafsel** met **1tl tandoori masala** in een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur 2-3min. Roer daarbij regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Schep de **amandeltopping** uit de pan en zet opzij tot stap 6.



6. Spinazie toevoegen

Voeg tot slot de **spinazie** toe en bak al roerend tot de blaadjes zijn geslonken. Neem de pan van het vuur, roer de **helft van de amandeltopping** door de **curry** en breng hem evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **rijst** met de **curry** en bestrooi met de **rest van de topping**.