



Rode korma curry met champignons

en tomaat, basmatirijst en amandelen



ca. 20min



2 personen

Het woord 'korma' betekent 'smoren' in het Hindi. Het curry-achtige gerecht heeft zijn wortels in de keuken van de Mughals van het huidige India en Pakistan. Maak vandaag kennis met onze vegetarische versie, waarvoor je de groenten eerst op hoog vuur bakt en ze vervolgens stooft in een romige saus van korma currypasta en kokosmelk. Erbij basmatirijst, geroosterde amandelschaafsel en verse koriander.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 2 tomaten
- 1 wortel
- 1x kastanjechampignons
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pakje korma currypasta ⁶
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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

Allergenen

soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 43.3g, koolhydraten 73.6g, eiwit 19.7g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water toe. Leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min op laag vuur beetgaar. Neem van het vuur en laat afgedekt rusten tot het serveren.



4. Groenten bakken

Verhit in dezelfde pan 1el olie op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** en **wortel** toe en bak ze 3-5min. Roer dan de **stukjes tomaat** erdoor en breng de **groenten** op smaak met zout.



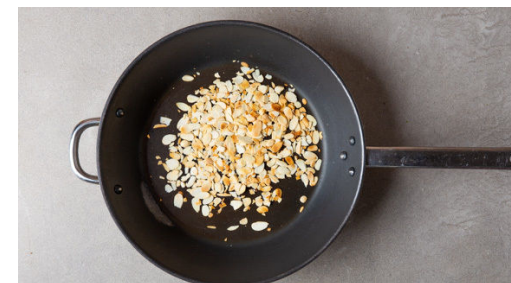
2. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in grove stukjes. Schil of schrob de **wortel**, halveer in de lengte en snijd in schuine plakjes. Verwijder indien nodig met een theedoek het vuil van de **champignons** en snijd ze in vieren.



5. Curry maken

Voeg **2/3e van de currypasta** aan de groentepan toe en bak 1min mee. Schenk de **kokosmelk** erbij en roer door. Laat de **curry** ca. 4min op matig vuur sudderen totdat de **wortel** gaar is. Breng op smaak met peper en zout. Voeg wat water toe als de **curry** te dik wordt.



3. Amandelen roosteren

Rooster het **amandelschaafsel** in een grote, droge wok of hapjespan op middelhoog vuur goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden. Haal uit de pan en zet apart.



6. Koriander snijden

Hak de **koriander** fijn. Serveer de **curry** met de **rijst**. Garneer met de __ amandelen__ en **koriander**.