



Romige kormacurry

met jasmijnrijst en amandelschaafsel



ca. 20min



2 personen

Dit currygerecht vindt zijn oorsprong in de keuken van het Mogolrijk, wat tegenwoordig India en Pakistan omvat. De groenten bak je volgens het oorspronkelijke recept op hoog vuur en vervolgens laat je ze rustig in een badje van yoghurt of kokosmelk verder garen. En dubbel fijn: dit rijke recept met kikkererwten, snijbonen en amandelschaafsel heb je zowaar binnen 20 minuten op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 wortel
- 1x sperziebonen
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pakje kokosmelk
- 1 pakje korma currypasta ⁶
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef
- dunschiller

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 1042kcal, vet 44.1g, koolhydraten 121.7g, eiwit 30.0g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** aan het kokende water toe en doe een deksel op de pan. Draai het vuur laag en kook de **rijst** in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2el olie in de pan en bak de **sperziebonen** en de **wortels** 4-6min.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in dunne schijfjes. Dop de **sperziebonen** en snijd ze in kortere stukjes. Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel om met koud water. Laat uitlekken.



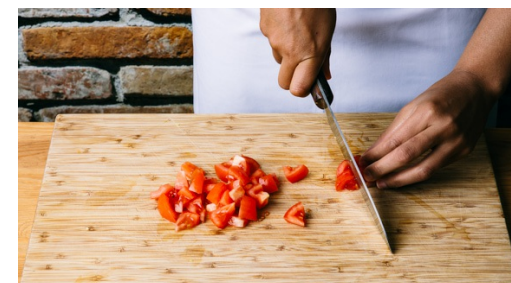
5. Curry maken

Roer de **helft van de currypasta** met **3-4el kokosmelk** los en schenk dit in de groentepan. Voeg dan al roerend en beetje bij beetje meer **kokosmelk** toe. Laat op middellaag vuur ca. 5min zachtjes sudderen. Voeg indien nodig wat water toe. Breng op smaak met **meer currypasta**, zout en peper en roer dan de **kikkererwten** erdoor. Warm in 1min op.



3. Amandelen roosteren

Rooster het **amandelschaafsel** 1-2min in een droge grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel aanbranden! Schep de **amandelen** uit de pan en zet de pan terug op het vuur.



6. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in blokjes. Serveer de **curry** met de **rijst** en garneer met de **tomaat** en de **amandelen**.