



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 veganistische 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, geroosterd amandelschaafsel en verse koriander.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1x kastanjechampignons
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pakje korma currypasta
- 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

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 776kcal, vet 43.0g, koolhydraten 81.2g, eiwit 15.8g



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 met 1el olie op middelhoog vuur. Voeg de **champignons**, **wortel** en **paprika** toe en roerbak 3-5min. Breng de **groenten** op smaak met zout.



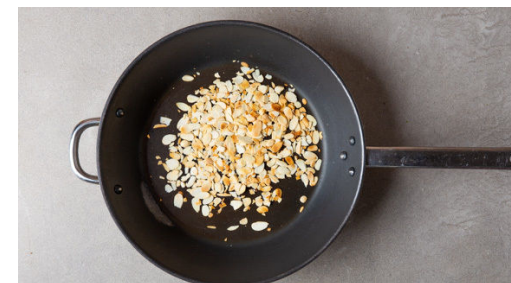
2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in grove stukjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren.



5. Curry maken

Voeg dan **2/3e van de currypasta** toe en bak 1min. 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**.