



Rode kormacurry met champignons

met paprika, 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

- 200g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 250g kastanjechampignons
- 25g 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
- maatbeker
- zeef of vergiet

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 772kcal, vet 32.6g, koolhydraten 102.2g, eiwit 16.7g



1. Rijst koken

Breng 400ml 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.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olie in dezelfde pan. Voeg de **champignons**, **paprika** en **wortel** toe en bak 3-5min op medium tot hoog vuur. Breng de **groenten** op smaak met een snuf zout.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in ca. 2cm grote stukjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte door en dan in schuine plakjes. Boen de **champignons** schoon 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 laat de **curry** ca. 4min op laag vuur sudderen. 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 in 2-3min goudbruin. **Let op**, de **amandelen** kunnen snel verbranden. Haal uit de pan en zet apart.



6. Koriander snijden

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Serveer de **curry** met de **rijst**. Bestrooi met de **amandelen** en **koriander**.