

# DINNERLY



## Curry met amandel en bloemkool op warme tortillawraps



ca. 40min



2 personen

Curry serveer je altijd met rijst? Nee hoor! Ook met brood smaak ie overheerlijk. Onze romige curry met kokos, amandel en geroosterde bloemkool doet het fantastisch op warme tortilla's. Je serveert 'm vandaag met ingemaakte tomaten voor een frisse kick. Snel oprollen en genieten dus!



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 bloemkool
- 1 stukje verse gember
- 50g amandelschaafsel <sup>15</sup>
- 2 zakjes madraskruiden <sup>10</sup>
- 200ml kokosmelk
- 2 tomaten
- 1x wraps <sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- kleine kookpan met deksel
- keukenrasp
- staafmixer
- aluminiumfolie

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

## KOOKTIP

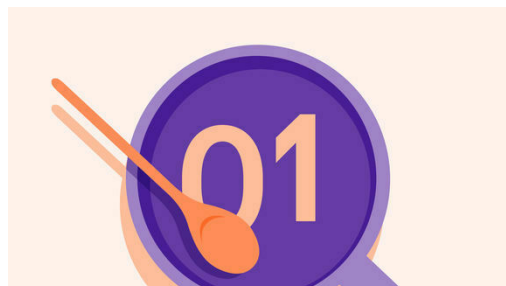
Van de overgebleven gember kun je lekkere gemberthee maken.

## ALLERGENEN

gluten (1), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

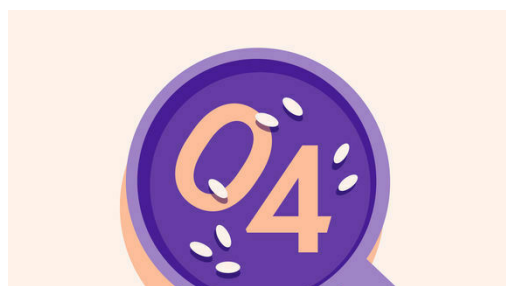
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 789kcal, vet 52.5g, koolhydraten 57.5g, eiwit 18.3g



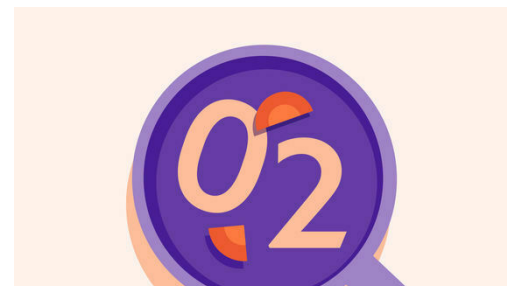
### 1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **bloemkool** in roosjes van ca. 4cm. Meng ze met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Bak 18-25min in de oven, tot de **bloemkool** goudbruin en gaar is. Draai de **roosjes** halverwege een keer om.



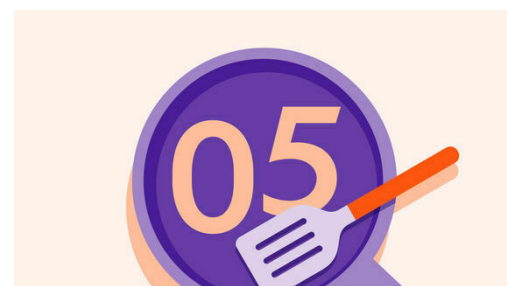
### 4. Tomaat inleggen.

Meng 1el witte azijn met een snuf zout en 1/2tl suiker, tot het zout en de suiker zijn opgelost. Snij de **tomaat** in 8-10 parten en meng met het **azijnmengsel**. Wikkel 4 **tortilla's** in aluminiumfolie en verwarm ze 2-3min op een rooster in de oven.



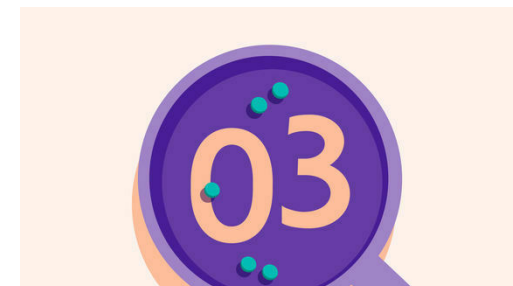
### 2. Gember raspen

Pel 2 tenen knoflook en snij grof. Pel de **helft van de gember** en rasp fijn. **Tip:** met een theelepeltje schraap je de schil heel makkelijk van de gember.



### 5. Afmaken en serveren

Voeg 3el water toe aan de **curry** en pureer het geheel met een staafmixer fijn (zie ook stap 6). Schep de **geroosterde bloemkool** door de **curry** en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **curry** over de **tortilla's** en garneer met de **tomaat** en de **rest van de amandel**.



### 3. Curry koken

Verhit een kleine kookpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak het **amandelschaafsel** 2-3min. Haal dan **1/4e van de amandel** uit de pan en zet opzij. Voeg de **gember** en knoflook toe en bak ca. 1min op laag vuur. Roer de **kokosmelk** en het **currypoeder** erdoor en breng aan de kook. Kruid met een flinke snuf zout en laat afgedekt ca. 10min zachtjes koken.



### 6. Glad of grof

Niet elke staafmixer is even krachtig. Daarom kan het een paar minuten duren voordat je saus lekker romig is. Geen zorgen, je curry hoeft niet helemaal glad te worden, een wat grovere curry met kleine stukjes gember of amandel is ook hartstikke lekker.