



Lekker makkelijke korma

met snijbonen & geurige jasmijnrijst



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

- jasmijnrijst
- wortelplakjes
- korma currypasta ⁶
- geschaafde amandelen ¹⁵
- tomaat
- kikkererwten
- snijbonen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan of wok
- maatbeker
- kookpan met deksel
- zeef

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 825kcal, vet 31.9g, koolhydraten 106.2g, eiwit 20.9g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng eenmaal opnieuw aan de kook en kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt nog 5min rusten.



2. Groenten snijden

Neem intussen de **wortelplakjes** uit de verpakking. Verwijder de uiteinden van de **snijbonen** en snijd de **bonen** in 3-4cm grote stukken. Laat de **kikkererwten** goed uitlekken.



3. Amandelschaafsel toasten

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



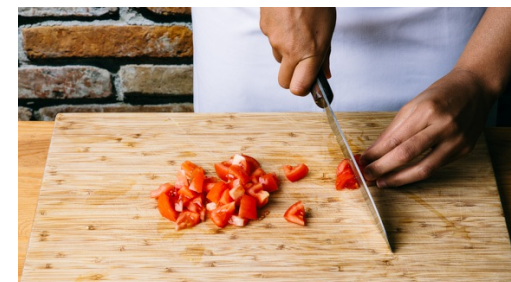
4. Groenten bakken

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



5. Curry maken

Schud het pakje **kokosmelk** en roer de **helft van de currypasta** met **3-4el kokosmelk** los. Voeg dit aan de wok of pan toe, schenk er beetje bij beetje meer **kokosmelk** bij en 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.



6. Tomaat snijden

Snijd intussen de **tomaat** in 1cm grote blokjes. Serveer de **curry** met de **rijst** en garneer met de **tomaat** en de **geschaafde amandelen**.