



Feest x2: vegan kip korma

met rijst, pita en spinazie



ca. 40min



2 personen

Dit gerecht maakt vele hongerige monden blij en is ideaal om met het hele gezin van te genieten. Vandaag maak je een heerlijke korma curry met spinazie en de vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager. Erbij luchtige basmatirijst, in de oven geroosterde bloemkool en warm, goudbruin gebakken pitabrood. Een ware traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 300g basmatirijst
- 1 kleine bloemkool
- 2 zakjes vadouvan kruidenmix ¹⁰
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 2 uien
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 2 pakjes korma currypasta
- 400ml kokosmelk
- 1 pak pita's ¹
- 100g babyspinazie
- 25g rozijnen ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- 3el plantaardige boter
- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 976kcal, vet 41.6g, koolhydraten 117.7g, eiwit 26.8g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng 600ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** grondig en voeg toe aan het kokende water. Breng opnieuw aan de kook, zet dan het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Korma koken

Verhit dezelfde kookpan met 2el plantaardige boter en fruit de **ui** en **knoflook** 2-3min. Voeg dan de **kipstuckjes**, de **rest van de kruidenmix**, de **gember** en de **currypasta** toe. Meng het geheel goed en bak ca. 1min. Voeg dan de **kokosmelk** en 100ml water toe. Laat de **korma** 4-6min zachtjes koken op laag vuur.



2. Bloemkool roosteren

Laat 1el plantaardige boter op kamertemperatuur komen. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes met steeltjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng met 2el olijfolie, ½tl zout en de **helft van de vadouvan kruidenmix**. Rooster de **bloemkool** in 20-25min goudbruin in de oven.



5. Pita's opwarmen

Besprenkel de **pita's** met wat water en bak verwarm ze 4-6min in de oven, tot ze licht gebruind zijn. Bestrijk ze met de op kamertemperatuur gekomen boter.



3. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een middelgrote, droge kookpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij. Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Schil de **helft van de gember** en hak fijn. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne reepjes.



6. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** toe en laat de **blaadjes** slinken. Verdeel de **rijst** en de **korma** over kommen en bestrooi met het **amandelschaafsel** en de **rozijnen**. Neem de **bloemkool** uit de oven en serveer naast de **korma**. Geef de **pita's** erbij. Met dit gerecht maak je 4 porties.