



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

- 400g basmatirijst
- 1 kleine bloemkool
- 2 zakjes vadouvan-mix 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.

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1066kcal, vet 42.4g, koolhydraten 135.2g, eiwit 28.5g



1. Rijst koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng 800ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** in een zeef en voeg toe aan het kokende water. Breng weer aan de kook, zet 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 opzetten

Verhit de kookpan nu met 2el plantaardige boter en fruit de **ui** en **knoflook** 2-3min op middelhoog vuur. 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**. Verdeel gelijkmatig over de plaat en rooster de **bloemkool** 20-25min in de oven tot ie goudbruin en donker rond de randjes is.



5. Pita's opwarmen

Besprenkel de **pita's** met wat water en rooster 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**, het snel aanbranden. Schep uit de pan en zet opzij. Pel de **knoflook** en snijd of pers deze heel fijn. Schil de **helft van de gember** en hak fijn. Pel en halveer de **uien** en snijd in dunne reepjes.



6. Spinazie toevoegen

Schep de **spinazie** door de **curry** 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**. Serveer met de **pita's** - snijd de **pita's** evt. voor het serveren in lange repen.