



Rappe kikkererwtenkorma

met spinazie en geurige kokosrijst



ca. 20min



2 personen

De bekende kip korma kan ook zonder het bekende stukje vlees. Onze chef Tamara gaat voor een verrassende vega twist door kikkererwten toe te voegen aan de romige curry met licht gekarameliseerde groenten. Zo krijgt je bordje niet alleen veel bite, maar is 'ie ook rijk aan plantaardige eiwitten.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 blik kikkererwten
- 1 teen knoflook
- 1x courgetteplakjes
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 5g tandoori masala
- 1 pakje korma currypasta
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- zeef of vergiet
- grote koekenpan of wok
- kleine kookpan met deksel

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.

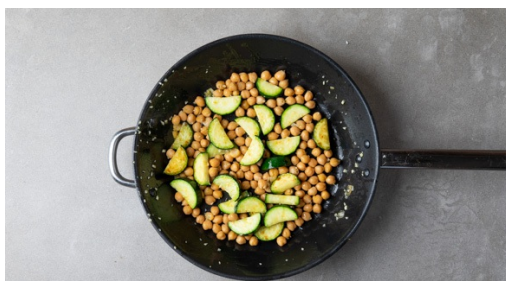
Voedingswaarde per portie

calorieën 933kcal, vet 41.2g, koolhydraten 105.9g, eiwit 27.8g



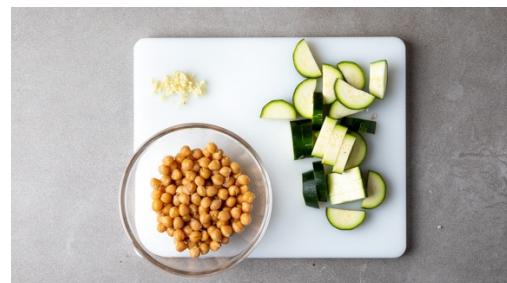
1. Rijst koken

Doe **1/4e van de kokosmelk** met 350ml water en een snuf zout in een kleine kookpan. Breng aan de kook. Was de **jasmijnrijst** in een zeef tot het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het **kokoswater** kookt, dek de pan af met een deksel en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** rusten.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte op middelhoog vuur en voeg de **knoflook** toe. Bak 30sec en voeg dan de **courgette** toe. Bestrooi met 1/2tl zout en peper naar smaak. Bak 4-5min tot de **courgette** goudbruin is. Voeg de **kikkererwten** toe en bak ze 1-2min mee.



2. Groenten voorbereiden

Giet de **kikkererwten** af. Pel en hak de **knoflook** grof. Neem de **courgetteplakjes** uit de verpakking.



5. Curry maken

Voeg de **helft van de currypasta** aan de groentepan toe en bak al roerend 1-2min. Schenk de **rest van de kokosmelk** erbij en breng de **curry** aan de kook. Laat 8-10min op laag vuur sudderen en roer daarbij af en toe duur. Voeg evt. **meer currypasta** toe voor een sterkere smaak.



3. Topping maken

Rooster het **amandelschaafsel** met de **tandoori masala** in een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur 2-3min. Roer daarbij regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Schep de **amandeltopping** uit de pan en zet opzij tot stap 6.



6. Spinazie toevoegen

Voeg tot slot handje voor handje de **babyspinazie** toe en bak de **blaadjes** telkens al roerend mee tot ze zijn geslonken. Neem de pan van het vuur, roer de **helft van de topping** door de **curry** en breng hem evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **rijst** met de **curry** en bestrooi met de **rest van de topping**.