



Vegan groentekorma

met basmatirijst en geschaafde amandelen



20-30min



2 personen

Het woord 'korma' betekent 'stoven' in het Hindi. Het curry-achtige gerecht heeft zijn wortels in de Indiase en Pakistaanse keuken. Vandaag maak je kennis met onze vegan variant, waarbij je eerst op hoog vuur paprika's, wortelen en champignons bakt en daarna langzaam gaart in romige kokosmelk met korma currypasta. Erbij de vertrouwde basmatirijst en knapperig geroosterd amandelschaafsel.

Wat je van ons krijgt

- 200g basmatirijst
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1x kastanjechampignons
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pakje korma currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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 839kcal, vet 39.3g, koolhydraten 103.0g, eiwit 17.4g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Spoel de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan het kokende water. Breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Groenten bakken

Zet de gebruikte pan terug op hoog vuur en voeg 1el olie toe. Bak de **paprika, wortel en champignons** 3-5min en breng op smaak met zout.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd de **wortel** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **champignons** doormidden en grotere exemplaren in vieren.



5. Curry maken

Voeg de **currypasta** toe en bak ca. 1min mee. Schenk de **kokosmelk** in de pan en draai het vuur laag. Laat de **curry** ca. 4min pruttelen. Voeg evt. wat water toe als de **curry** te droog wordt.



3. Amandelen roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van het amandelschaafsel** in 2-3min goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden. Neem het **amandelschaafsel** uit de pan en laat afkoelen. De **rest van de amandelen** wordt niet gebruikt.



6. Koriander hakken

Hak de **koriander** zonder harde steeltjes fijn. Serveer de **curry** met de **rijst** en bestrooi met het **amandelschaafsel** en de **koriander**.