



Groentecurry met pinda-kokos topping

met basmatirijst en yoghurt



ca. 25min



2 personen

Een stevige korma curry is misschien niet het eerste waar je aan denkt als de zon schijnt. Maar als je erover nadenkt, is de zomerse hitte wel de meest natuurlijke setting voor een Indiaas gerecht. Probeer het zelf: de zoete aardappel en savooiekool in combinatie met aromatische specerijen zullen je verwarmen, in ieder geval qua smaak!

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 pakje korma currypasta
- 390g tomatenpassata
- 1 savooiekool
- 1 zoete aardappel
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje kokosrasp
- 2 tomaten
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

pinda's (5), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

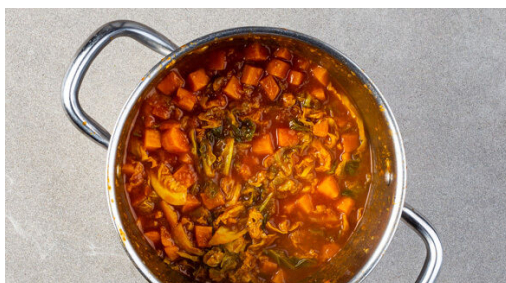
Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 36.0g, koolhydraten 101.8g, eiwit 19.4g



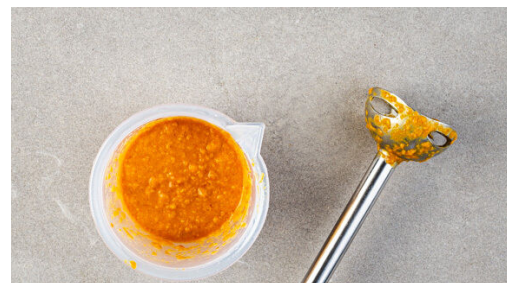
1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg 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. Curry maken

Voeg de **zoete aardappel** en de **savooiekool** toe aan de **currypasta** en blus af met 300ml heet water. Leg een deksel op de pan en breng het geheel aan de kook. Laat ca. 10min zachtjes koken op middelhoog vuur. Neem dan de deksel van de pan en laat de **curry** op hoog vuur nog ca. 4min indikken, tot het meeste vocht is verdampt.



2. Currypasta pureren

Pel de **knoflook** en de **ui** en hak grof. Doe ze in een hoge (maat)beker met de **korma currypasta**, **2el tomatenpassata** en 1tl zout en pureer grof.



5. Topping maken

Hak de **pinda's** fijn. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **kokosrasp** in 1-2min goudbruin. Meng de **kokosrasp** met de **pinda's** en breng op smaak met zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **savooiekool** in reepjes, verwijder de stronk. Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes. Verhit een middelgrote kookpan op zeer hoog vuur met 3el plantaardige olie. Bak de **currypasta** en de **helft van de rest van de passata** (ongeveer 200ml) ca. 2min. Je hebt de **rest van de passata** niet nodig.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **tomaten** in blokjes en voeg toe aan de **curry**. Verdeel de **rijst** over borden en schep de **curry** erop. Besprenkel de **yoghurt** erover en bestrooi met de **pinda-kokos topping**.