

DINNERLY



Indiase spinaziecurry met kikkererwten en knapperig naanbrood



ca. 25min



2 personen

Die felle kleuren zien er vrolijk uit! En het smaakt ook nog eens geweldig. Met de lekkere tikka masalapasta en verse spinazie ontstaat een ontzettend rijk en veelzijdig gerecht dat helemaal niet moeilijk te maken is. Neem een flinke hap en voel je getransporteerd naar de straten van Mumbai...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 200g babyspinazie
- 1 blik kikkererwten
- 1x tikka masalapasta
- 2 naanbroden ^{1,7}
- 2 tomaten
- 1 kuipje yoghurt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- zout
- suiker
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- middelgrote koekenpan met deksel
- waterkoker
- zeef
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 737kcal, vet 18.5g, koolhydraten 112.0g, eiwit 23.8g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Kook een volle waterkoker. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes.



2. Spinazie bereiden

Leg de **babyspinazie** in een zeef en giet het kokende water erover zodat de **spinazie** wat uit elkaar valt. Laat uitlekken en pureer de **spinazie** dan in een hoge beker heel fijn.



3. Ingrediënten bakken

Spoel de **kikkererwten** met koud water af in een zeef en laat uitlekken. Verhit een middelgrote koekenpan met 1-2el plantaardige olie. Bak op hoog vuur de **ui**, **tikka masalapasta** en **kikkererwten** 4-5min.



4. Curry maken

Zet het vuur lager en voeg de **spinazie** toe met 1/2tl zout en een snufje suiker. Leg een deksel op de pan en laat de **curry** 5-6min zachtjes koken. Als de **groenten** te droog lijken te worden kun je een paar eetlepels water toevoegen. Leg de **naanbroodjes** op een ovenrek en bak ze 5-7min tot ze knapperig zijn.



5. Afmaken en serveren

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in kleine blokjes. Snij de **gebakken naanbroodjes** in brede repen (zie ook de foto). Verdeel de **spinaziecurry** en **tomaat** over de borden en garneer met wat **yoghurt** en de **naanrepen**.



6. Maak het je eigen

We raden je wel vaker aan een recept aan te grijpen om overgebleven verse kruiden op te maken. Dit keer doen we het nét iets anders: pluk eens wat verse koriander of peterselie en pureer die kruiden mee met de spinazie. Dat geeft je curry net een ander en uniek aroma.