

Pompoen kurkuma curry

INGREDIENTEN

1 ui
3 teentjes knoflook
1/2 flespompoen
200 g winterwortel
400 g kikkererwten uit blik
1 el kurkuma
3 el kerriepoeder
sereh (citroengras)
1 chilipeper
limoenblad
400 ml kokosmelk
1 bosje koriander
200 g (basmati)rijst
olijfolie



BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snijd de ui en knoflook fijn, maak de pompoen en wortel schoon en snijd deze in gelijke blokjes. Giet de kikkererwten af en spoel ze af met koud water.
2. Verhit voor de curry een scheutje olie in een hapjespan en fruit de ui in circa 3 minuten. Voeg de kurkuma en kerrie toe en bak 2 minuten mee. Voeg de pompoen en wortel toe en bak 3 minuten mee. Kneus de serehstengel, snijd de chilipeper fijn en voeg deze samen met de kikkererwten en het limoenblad bij het groentemengsel. Blus het geheel af met kokosmelk en laat circa 10-15 minuten sudderen.
3. Breng de curry op smaak met een beetje zout, versgemalen peper en evt. sap van een limoen. Hak ondertussen de helft van de koriander fijn en meng dit door de curry.
4. Kook de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.
5. Serveer de curry met de rijst en garneer het af met de rest van de koriander.

Heb je het recept af?
Deel het op social
media en vergeet ons
niet te taggen!

Eet smakelijk