



Groente Curry

Voor 2 dagen

Bereidingstijd: 25 + 10 minuten



Ingrediënten

- 200 gram bloemkoolrosjes
- 200 gram sperzieboontjes
- 150- 200 ml kokosmelk
- 2 el (Koh rode) curry pasta
- 2 el olijfolie
- (knoflook) naan brood of rijst

Bereiding

Maak de boontjes schoon en breek ze (afhankelijk van de grootte) in twee of meer stukken. Breng de boontjes aan de kook. Voeg na 5 minuten de bloemkoolrosjes toe, en laat het geheel nog 5 minuten koken. Giet de groentes af en laat even uitstomen. (NB de groente is nog niet gaar, de rest van het garen gebeurt in de curry.)

Terwijl de groente staat uit te stomen de olie in een braadpan doen, en op hoog vuur de currypasta in de olie fruiten. Vuur lager draaien en dan de kokosmelk toevoegen; meng het tot een gladde curry. Voeg de groente toe aan de curry en breng dit heel even aan de kook. Dan het vuur uit en rustig laten staan zodat de smaak goed in de groentes kan trekken.

Warm, als het etenstijd is, de curry op een laag pitje. Eventueel een scheutje water toevoegen als de curry als de curry te dik is, Bereid, terwijl de curry opwarmt, het naan brood (3 minuten op 200°C in de oven/airfryer) of de rijst (10 minuten koken).

Serveer de curry in een diepe kom, met de naan of de rijst ernaast.

En Klaar is Kees