



Hoofdgerechten

## **Kokos- en linzencurry**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 eetlepels gember (geraspt)  
200 gram linzen (gedroogd)  
600 milliliters water (heet)  
1 eetlepel korianderzaad  
1 eetlepel komijnzaad  
2 eetlepels kokosolie  
1 eetlepel kurkuma  
1 ui (gesnipperd)  
2 lookteentjes  
200 gram spinazie  
1 koriander (bosje)

### **Voor de saus**

200 gram tomaten (ontpit, in stukken gesneden)  
2 eetlepels groene pepers (fijngesneden)  
handvol cashewnoten (ongezouten)  
400 milliliters kokosmelk  
2 eetlepels zout

### **Bereidingswijze**

Doe de cashewnoten in een kommetje. Voeg er heet water aan toe tot ze net onder staan en laat ze een uur weken. Mix ze daarna samen met de kokosmelk, de tomaten, de groene pepertjes en het zout tot een glad mengsel.

Verwarm de kokosolie en voeg er het korianderzaad, het komijnzaad, de lookteentjes, de gember, de kurkuma en ui aan toe. Doe er vervolgens het water en de linzen bij en breng aan de kook. Laat 45 minuten pruttelen. Schep er in delen de spinazie aan toe en laat slinken.

Voeg er het kokos-cashewmengsel aan toe en laat nog eens 2 minuten sudderen. Werk af met de koriander.

### **Keukenbenodigdheden**

Mixer

