



Hoofdgerechten

Indisch stoofpotje met curry & zoete aardappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

30 gram pindanoten (grof gehakt)
3 eetlepels rode currypasta
400 milliliters kokosmelk
300 gram kikkererwten
1 liter groentebouillon
3 eetlepels pindakaas
2 centimeter gember (geraspt)
2 lookteentjes (geperst)
2 zoete aardappelen
1 bosje koriander
1 ui (gesnipperd)
1 aubergine
arachideolie

Bereidingswijze

Roerbak de ui, knoflook en gember in arachideolie 2 minuten. Voeg de currypasta toe en bak nog eens 2 minuten verder.

Schil en snij de zoete aardappelen in blokjes. Snij de aubergine in blokjes. Voeg beide groenten toe aan de curry. Doe er de pindakaas bij en schep om.

Blus de pan met de bouillon, breng aan de kook en laat op een zacht vuur 25 minuten koken.

Schep de helft van de groenten in een blender en mix glad. Giet de kokosmelk in de pan bij de resterende groenten, roer er de gepureerde groenten en de kikkererwten onder en laat nog even goed doorwarmen.

Verdeel de curry over de borden en werk af met de pinda's en de koriander.

