



Bijgerechten

Curry met spruitjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram spruitjes (gehalveerd)
250 gram kikkererwten (gespoeld, uitgelekt)
1 stengel citroengras (fijngesneden)
250 gram pompoenblokjes
1 ui (gesnipperd)
300 gram rijst
250 gram groentebouillon
400 milliliter kokosmelk
4 lookteentjes (geperst)
3 centimeters gember (geraspt)
4 eetlepels koriander (fijngehakt)
1 theelepel komijnpoeder
2 eetlepels currypoeder
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bereid de rijst zoals vermeld op de verpakking. Fruit de ui met de helft van de look glazig in hete olie. Voeg de gember en het citroengras toe en laat even meebakken. Schep er de curry en komijn onder en roerbak 2 minuten.

Doe er de kikkererwten, pompoen, bouillon en kokosmelk bij, breng aan de kook en laat 15 minuten op een laag vuur sudderen.

Blancheer intussen de spruitjes 3 minuten in kokend water. Fruit de resterende look in olie glazig. Voeg de spruitjes toe en roerbak 1 minuut. Schep samen met de koriander onder de curry. Kruid eventueel bij met peper en zout. Serveer met de rijst.

Tip:

Mag de curry wel wat pittiger? Voeg dan wat geraspte gember of chilivlokken toe.

