

CURRY MET LIGHTLY ROASTED PIECES, ZOETE AARDAPPEL EN SPINAZIE

INGREDIËNTEN

🍴 4 PORTIES

🕒 32 MIN

👤 GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces
200 g spinazieblaadjes
210 g kikkererwten (blik, uitgelekt en afgespoeld)
1 grote zoete aardappel
400 g tomatenblokjes (blik)
2 teentjes knoflook
300 gram bruine basmatirijst
1 grote ui (in Plakjes Gesneden)
4 el cashewnoten (geroosterd)
15 g gemberwortel (geschild en fijngehakt)
2 kardemom (optioneel)
1 el olijfolie
3 el currypasta
Handvol korianderblaadjes

Schud het thuis op met dit makkelijke vegetarische curryrecept gemaakt met de Garden Gourmet lightly roasted pieces, zoete aardappelen, spinazie en kikkererwten.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bak de ui

Bak de ui in de olie op laag vuur in 5-10 minuten knapperig en bruin. Zet apart om bij de curry te serveren.

2. Kook de zoete aardappel

Kook de zoete aardappel ongeveer 5 minuten in een pan met kokend water, giet af.

3. Kook de rijst volgens de verpakking

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking en voeg de kardemom en kurkuma toe aan het water als je het hebt. Giet af en zet apart.

4. Verwarm de currypasta zachtjes

Verwarm de currypasta zachtjes in een grote pan met antiaanbaklaag en fruit de gember en knoflook. Voeg de stukjes zoete aardappel en de kikkererwten toe aan het mengsel van de currypasta. Voeg de tomaten toe en kook ongeveer 10 minuten totdat ze lichtjes zijn ingekookt. Voeg de Lightly Roasted Pieces toe en verwarm gedurende 5 minuten. Roer tenslotte de spinazie erdoor en laat deze 1-2 minuten slinken met de deksel erop.

5. Serveren maar!

Server de curry met de rijst, gearneerd met de knapperige uien, verse koriander en geroosterde cashewnoten.

CULINAIRE TIP

Tip!

Probeer een klodder mangochutney bij de curry en mini-naans of chapati's om de resterende saus op te nemen!

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**