

KOKOS-CURRY MET GEMARINEERDE STUKJES IN AZIATISCHE STIJL

INGREDIËNTEN

2 pakketten Garden Gourmet
Vegan Sensational Kipstukjes
Aziatisch

1 kleine bloemkool

1 sjalot

200 g spinazie

3 royale eetlepels madras-
currypoeder

1 el tomatenpuree

1 blik tomatenblokjes (400 ml)

1 blikje kokosmelk (400 ml)

zout en peper

olijfolie om in te bakken

koriander en rode peper om te
garneren

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMIDDELD

Raak geïnspireerd door de rijke keuken van Azië en kook de Vegan Coconut Curry met Garden Gourmet Asian Style Gemarineerde Stukjes met kokosmelk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snipper de sjalot en bloemkool en bak deze

Schil en snipper de sjalot en snijd de bloemkool in kleine roosjes. Fruit de sjalot in wat olie in een grote lage pan. Bak de bloemkoolroosjes en voeg de madrascurry toe.

2. Roerbak de groente en breng aan de kook

Roerbak een paar minuten en voeg de tomatenpuree toe. Bak kort mee en voeg de tomatenblokjes en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur sudderen tot de bloemkool net gaar is.

3. Bak de gemarineerde stukjes en breng de curry op smaak met peper en zout

Bak ondertussen de Aziatisch gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking. Breng de curry op smaak met peper en zout en laat de spinazie in de curry slinken.

4. Schep de stukjes door de curry en garneer deze

Schep de stukjes door de curry of serveer ze apart. Garneer met koriander en eventueel rode peper.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**