



Type: Hoofdgerecht

Aantal: 3 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Bloemkool curry

met kokosmelk en rode currypasta

Ingrediënten

- 400 g bloemkool (in roosjes)
- 265 g kikkererwten (uit blik) (Bonduelle)
- 200 g verse spinazie
- 70 g rode curry pasta (Fairtrade)
- 400 ml kokosmelk
- 1 el olie
- 1 handje cashewnoten
- Optioneel: naanbrood

Bereiding

1. Breng een pan water aan de kook en kook de bloemkoolroosjes 2 minuutjes en spoel ze af onder de koude kraan.
2. Verhit een pan en verhit de olie en voeg de rode currypasta toe. En vervolgens ook de bloemkoolroosjes.

3. Laat de kikkererwten uitlekken en voeg ook toe aan de pan. Schep goed door elkaar. Giet de kokosmelk erbij en roer alles door elkaar. Breng zachtjes aan de kook.
4. Voeg de spinazie toe aan de bloemkoolcurry en laat nog 5 minuutjes zachtjes met deksel op de pan koken tot de spinazie geslonken is en de bloemkool beetbaar is.
5. Bestrooi de bloemkool en kikkererwten curry met wat cashewnoten.

Bereidingstip

Serveer de bloemkool curry met bijvoorbeeld wat naanbrood en/of rijst.